Enc.
694

Georg Gottfried Strelins,

Fürſtlich-Oetting-Oettingiſchen und Oetting-Wal-
lerſteiniſchen Kammerraths und der ökonomiſchen
Societät zu Burghauſen Mitglieds

Realwörterbuch
für
Kameraliſten
und
Oekonomen.

Zweeter Band,

vom Buchſtaben B bis Doppelpflug.

Mit einer Kupfertafel.

Nördlingen,
bey Karl Gottlob Beck, 1785.

Dem Durchlauchtigſten

Fürſten und Herrn,

Herrn

Johann,

des heiligen römiſchen Reichs regierenden Fürſten zu Schwarzenberg, gefürſteten Landgrafen zu Kleggau, Grafen zu Sulz, Herzogen zu Krummau, Rittern des goldenen Vlieſes. Ihro römiſch Kayſerl. Königl. Apoſtoliſchen Mayeſtät wirklichen Geheimenrath. Des heiligen römiſchen Reichs Erbhofrichtern zu Rothweil, Herrn der Herrſchaften Wittingau, Frauenberg, Poſtelberg, Kornhaus, Neuſchloß, Wildſchütz, Ginonitz, Drahonitz, Protiwin, Worlick, Winterberg, Cheynow, Murau, Reifenſtein und Frauenburg 2c.

Meinem gnädigſten

Fürſten und Herrn.

Durchlauchtigſter Fürſt,

Gnädigſter Fürſt und Herr!

Die vorzügliche Aufmerkſamkeit, welche Eure Hochfürſtliche Durchlaucht von je her den ökonomiſchen und Kameralwiſſenſchaften geſchenkt haben, hat mir den

Muth eingeflößt, Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht dieſe Schrift in tiefſter Submißion zu überreichen.

Wenn meine geringe Arbeit einen weſentlichen Nutzen bringt, ſo geſchiehet es einzig und allein durch die weitere Ausbreitung derjenigen nachahmungswürdigen Grundſätze, welche Höchſtdieſelben ſich zu einer unveränderlichen Richtſchnur gemacht haben, und die ich aus Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht ſo weiſen und zur wahren Wohlfahrt

Höchſt-

Höchſtdero geſammten Landen und Unterthanen unfehlbar gereichenden Anordnungen abſtrahiren zu können, das beneidenswerthe Glück hatte.

Eure Hochfürſtliche Durchlaucht haben, bey den ſorgfältigſten Finanzeinrichtungen, gleichwohl keinen Augenblick jemals Anſtand genommen, Höchſtdero Kameralintereſſe der Wohlfahrt des Landes aufzuopfern, ſo bald es mit dieſem in Kolliſion zu gerathen ſchien. Je ſeltner die Beyſpiele

)(4 von

von der Art ſind, um ſo mehr halte ich mich für verbunden, dieſes dem Publikum zu ſagen, und ich glaube, daß ich es jetzt mit ſo wenigerm Verdacht einer ſo gewöhnlichen Schmeicheley thun kann, da ich bereits aus Höchſtdero Dienſte entlaſſen bin.

Die Nachwelt, welche das Hochfürſtliche Haus Schwarzenberg in einem noch größern Glanze, und die Schwarzenbergiſchen Lande in einem noch größern Wohlſtand erblicken, und Eure Hochfürſtliche Durchlaucht

für

für den wahren Urheber deſſelben erkennen wird, ließt vermuthlich dieſes Zeugniß der Wahrheit und dieſe ſehr natürliche Vorherſagung mit lebhafterm Antheil und mit mehr *Ueberzeugung*, als mein Zeitalter, wenn nur meine Schrift das Glück hat, auf die Nachwelt zu kommen.

Die unverdiente Gnadenbezeugungen, welche Eure Hochfürſtliche Durchlaucht mir während meiner Schwarzenbergiſchen Exiſtenz zu erweiſen gnädigſt geruheten, werden mir

 und

und den Meinigen ewig unvergeßlich bleiben, und ich werde, ſo lang ich lebe, in der tiefſten Unterthänigkeit verharren

Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht

Wallerſtein, am 10ten des Märzmonats
1785.

unterthänigſter Diener
Georg Gottfried Strelin.

Vor=

Vorrede.

Hier erſcheint endlich der zweete Band meines Wörterbuchs, und mit ihm zugleich meine lebhafteſte verbindlichſte Dankſagung für den mehr als verdienten Beyfall, und für die meine Erwartung *wirklich* überſteigende gütige Nachſicht, womit der erſte Band aufgenommen und von unſern beſten Kunſtrichtern beurtheilt wurde.

Die

Die Erinnerungen des Herrn Recenſenten in der allgemeinen deutſchen Bibliotheck haben mich ganz überzeugt; und ich bedaure es ſehr, daß mir ſolche zu ſpät und erſt zu einer Zeit zu Geſicht kamen, da der gegenwärtige Band ſchon großen Theils unter der Preſſe war. Ich konnte alſo zwar keinen ſo vollſtändigen Gebrauch mehr davon machen, als ich zum Beſten meines Buchs ſelbſt gewünſcht hätte; ich hoffe aber gleichwohl, die zwoote Helfte dieſes Bandes werde nicht undeutliche Beweiſe davon enthalten, daß das, was ich ſage, kein leeres Kompliment ſeye, und der künftige Band wird mich noch beſſer legitimiren, daß ich einem ſo guten Rath gerne folge, und eine gleiche Anzeige der hauptſächlichſten Mängel auch dieſes zweeten Bandes mir aufrichtig erbitte.

Von den in dem erſten Bande ausgebliebenen Artickeln weis ich nur folgende dem Werk noch ein-

einzuverleiben, da es eine zwoote Auflage ſchwerlich erleben wird. Accouchirhaus wird unter dem Wort Entbindungshaus und Amortiſationskaſſe unter Schuldentilgungskaſſe abgehandelt werden, und von Amtsſaſſen gedenke ich das Nöthige unter Schriftſaſſen noch beyzubringen. Statt der mir unbekannt geweſenen Benennung Anewende ſtehet im erſten Bande das in Schwaben und Franken gewöhnlichere Wort Anwand; die dabey gefoderte weitere Erklärung aber will ich unter Wendefort liefern.

Das große Lob, welches meinem Buche in der nürnbergiſchen gelehrten Zeitung beygelegt wurde, hoffe ich erſt in der Folge noch zu verdienen. Mit Wahrheitsgrund kann ich verſichern, daß ich auf den gegenwärtigen Band ungleich mehr Fleiß gewendet habe als auf den erſten; ob ich aber mit dem mehrern Fleiſe auch eine beſſere Arbeit geliefert

habe,

habe, mögen Kenner entſcheiden. Wenigſtens glaube ich mich in dieſem Bande ungleich kürzer gefaßt zu haben als in dem erſten, und hoffe es in den folgenden damit noch weiter zu bringen. Sich bey reichhaltigen Materien kurz zu faſſen und doch nichts weſentliches auszulaſſen, iſt wirklich ſchwerer als es ſcheint; doch aber giebt die Uebung auch hierinnen mehr Fertigkeit. Wenigſtens verbürge ich mich auf das feyerlichſte, das ganze Werk, wo nicht gar in 8, doch wenigſtens in den angekündigten 10 Bänden vollſtändig zu liefern.

Fremde Holzarten, welche auf Deutſchland wenig oder gar keinen Bezug haben, ſind, nach der Erinnerung des nürnbergiſchen Herrn Recenſenten, dieſesmal ausgeblieben.

Die Berichtigung, daß die Aalraupe nicht Gobius fluviatilis, Lamproye, ſondern Gadus lota,

Bar-

Barbout — heiße, ſetze ich wenigſtens hieher, und überlaſſe es den Beſitzern des erſten Bandes, hievon am gehörigen Orte die Vormerkung zu machen. Die unrichtige Nachrichten von dem afrikaniſchen Handel will ich unter dem Wort Guinea zu berichtigen ſuchen.

Auf die Erinnerung der göttingiſchen Anzeigen von gelehrten Sachen, habe ich die Kochartickel ausgelaſſen, und zwar mit vielem Vergnügen.

Was mich verhindert hat, dieſen Band ſchon in der vorigen Oſtermeſſe zu liefern, wird dem Publikum aus einer vorausgeſchickten beſondern gedruckten Nachricht eben ſowohl bekannt ſeyn, als daß ich inzwiſchen einen Mitarbeiter erhalten habe, der ſich zwar zur Zeit noch nicht nennen will, deſſen Beyträge aber dem Werk gewiß zur Aufnahme gereichen, und mich in den Stand ſetzen werden,

künftighin die Preſſe ſtärker beſchäftigen zu können.

Der Herr Verleger bittet um gütige Nachſicht wegen des zwar angeführten, aber noch nicht fertigen Kupferblatts, und verſpricht ſolches mit dem nächſten Bande zuverläßig nachzuliefern.

Baak.

Baak, Baaken, fr. *Amarque*, *Baliſe*, *Bonneau*, *Bouée*, *Gavitteau*, *Hoirin*, *Marque*, oder *Tonne*, holl. *Baak*, *Merk*, *Paal*, *Ton*, ſind entweder Stücker Holz oder Tonnen, welche an einen abgekapten Anker gebunden werden, oben auf dem Waſſer ſchwimmen, und durch die daran befindliche Zeichen zu erkennen geben, wem der im Grund verſenkte Anker zugehöre; oder auch Kennzeichen in den Seehäfen, wornach ſich die Schiffe bey dem Einlaufen zu richten haben, um die gefährlichen Orte vermeiden zu können; und endlich verſtehet man auch darunter die zur Sicherheit der Seefahrer angebrachte Leuchtthürme.

Baakengeld heißt diejenige Abgabe, welche die Schiffe in den Seehäfen, für die zu ihrer Sicherheit angelegte Baaken bezahlen müſſen, und wovon dieſe Anſtalten unterhalten werden.

Baal, Felch, Ferren, lat. *Farra*, *Fora*, *Pala* iſt ein ſehr guter Bratfiſch, der ſich in ſüſſen Wäſſern aufhält und viele Aehnlichkeit mit der Schleihe hat. Er iſt etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und aſchfarbig, hat einen breiten

Schwanz, zarte Schuppen, ein kleines Maul und weißes Fleiſch, aber keine Zähne.

Baabar, ſ. Wallfiſch.

Baar. Um baares Geld oder per content einkaufen heißt zwar im gemeinen Handel und Wandel Zug für Zug bezahlen, unter den Kaufleuten aber wird die Zahlung dannoch auf 1 oder 2 auch öfter auf 3 Wochen hinausgeſezt.

Wer ſeine Waaren baar bezahlen kann, der darf von dem ordentlichen Preiß oft 4 8 ja bisweilen auch gar 10 Procent kürzen oder rabattiren; das heißt abziehen. Es iſt alſo leicht einzuſehen, daß dieſe Art der Handlung mehr Vortheil verſchaffe, als der Handel auf Kredit. Inzwiſchen wird doch jeder Kaufmann auch ſeinen Kredit benutzen, den er ſich durch ſeine Baarſchaft verſchaffet hat, und ſeinen Einkauf niemal auf den Betrag ſeiner Baarſchaft alleine einſchränken, ſondern auch den, obgleich geringern Profit, mitzunehmen ſuchen, den ihm der Einkauf auf Ziel und Zeit verſchaft. Die Folge davon iſt blos, daß er leztere Artikel mit geringerm Vortheil umſezt als erſtere, aber keineswegs, daß er, wie die Phyſiokraten beſorgen, die Preiße ſeiner Waaren erhöhen werde, als wodurch er ſich ſeinen Abſatz ſelbſt beſchränken würde.

In den Wechſelbriefen bedeutet der Ausdruck: **Valuta baar empfangen** ſo viel, als es ſeye der Werth des Wechſels in wirklichem Gelde bezahlt worden; hat man ſolchen aber blos mit Geldeswerth vergütet, ſo wird ſtatt deſſen geſetzet: **den Werth gewechſelt.**

Baarden oder **Barden** heißen die rohe unzubereitete Fiſchbeine. Sie ſitzen bey den Wallfiſchen an den obern Lippen, rund herum, wie eine Reihe Zähne, ſind von ungleicher Länge, mehr oder weniger krumm gebogen, von Farbe braun, ſchwarz oder auch gelblich mit bunten Streifen; übrigens aber ganz rauh und

und haarig. Diejenige, welche die rechte Länge haben, heißen Maatbaarden. Wenn ſie von der See kommen, ſo hängen ſie in veſten Bunden zuſammen, müſſen dahero mit einem Meiſel abgeſondert, das Weiße, welches am Kopfe ſitzt, davon abgeſchnitten, alsdann die Baarden in Waſſer eingeweicht, mit Beſen von Heide gewaſchen, abgerieben und abgeſpühlet, ſodann getrocknet und mit einem Meſſer von den Haaren gereiniget und abgeſchabet werden.

Baaren, ſ. Baarden.

Baarmeiſter heißen in einigen Salzwerken die Aufſeher über die Salzſieder, und werden auch **Siedmeiſter**, **Sulenmeiſter**, und **Sothmeiſter** genennet.

Baars, ſ. Perſch.

Baartolanken werden in Holland Spundwände genennet, welche bey den Schleußen von 4 Zoll dicken *Bohlen, zu* Abhaltung des eindringenden Waſſers *gemacht* werden.

Baat iſt in Siam eine Silbermünze und zugleich ein Gewichte von beyläufig einer halben Unze. Sein Werth beträgt nach dem 24 Guldenfus 2 fl. 28 kr.

Babe, **Bäbe**, eine Art von Gebackenem, demjenigen ſehr ähnlich, was man ſonſten Aſchköpfe oder Lochkuchen zu nennen pflegt.

Baccaliau, ſ. *Barcallao*.

Baccalla, ſ. *Barcallao*.

Bacchas nennen die Franzoſen den Bodenſatz in den Fäſſern, worinnen Citronenſaft war.

Bach iſt bekanntlich ein ſehr kleiner Fluß. Aus der Beſchaffenheit ſeines Waſſers kann man abnehmen, was für Fiſche ſich darinnen aufhalten können oder werden; von der Bachfiſcherey aber wird der Artickel Fiſcherey das nöthige enthalten.

Bäche haben in der Landwirthſchaft einen ſehr ausgebreiteten Nutzen, theils in Anſehung der Mühlen, welche daran gebauet werden, theils für die angränzende Wieſen und Ackerfelder, welche man davon wäſſern kann, und wovon ein beſonderer Artickel handeln wird; ingleichem zum Flachsröſten, und endlich auch zur Viehetränke. Sollen ſie aber zu leztern Gebrauch dienen, ſo darf man durchaus keinen Flachs darinnen röſten, weil ſolches der Geſundheit des Viehes äuſſerſt nachtheilig ſeyn würde.

Dahingegen ſind aber auch die Bäche durch ihre öftere Ueberſchwemmungen, ſo wie durch die nicht ſeltene Veränderung ihrer Laufbahn, den angränzenden Feldern ſehr gefährlich, und müſſen daher alle 8 bis 10 Jahre friſch ausgeſtochen und von allen, den Lauf des Waſſers aufhaltenden Dingen gereiniget werden, ſonſten iſt es unmöglich, daß der Bach ſeine gerade Linie behalte, weil das Waſſer immer Sand, Steine, Erden u. d. g. herbeiführet und ungleich abſetzt, dadurch aber immer ein Anſtoſſen und Zurückeprallen der Wellen und nach und nach eine Ungleichheit des Bettes verurſacht.

Bach, wildes Schwein, ſ. Bache.

Bachamſel, ſ. Staar.

Bachbambele, ſ. Elritzenkarpſe.

Bache heißt das Weibchen bey den wilden Säuen, wenn es das 2te Jahr erreichet und das erſtemal gerauſchet oder mit dem Keuler ſich vermiſchet hat. Die gewöhnliche Rauſchzeit iſt um Andreas, und die Bachen tragen eben ſo wie die zahmen Schweine, 16 Wochen, worauf ſie friſchen und 4. 5. 6, auch noch mehr Junge oder Friſchlinge auf einmal werffen.

Bacben, ſ. Backen.

Bachfohren oder **Bachforellen**, ſ. Forellen.

Bachhündlein nennet man die auf den Biber- und Fiſchotterfang abgerichtete Dachsſchliefer.

Bachkreſſe, ſ. Gründling.

Bachmatten nennet man eine Art Podoliſcher Pferde. Sie haben eine lange Mähne, vorgebogene Stirne, einen breiten und harten Huf, und ſind ungemein dauerhaft.

Bachſchmerle, ſ. Hochſchauer.

Bachweide, ſ. Weide.

Barillenkraut, ſ. Meerfenchel.

Back nennet man alle Käſten in den Zuckerſiedereyen; in den Kottundruckereyen aber verſtehet man darunter ein hölzernes Gefäß, worein man Stärke und Abgang von den Farben ſchüttet.

Backaccis oder **Backpfundzoll** nennt man die Acciſe, welche die Becker von ihrem Gewerb entrichten müſſen. S. Acciſe.

Backbrett nennen die Becker dasjenige Bret, worauf ſie das ausgewürkte Brod legen, ehe es in den Ofen kommt.

Backeiſen heißt an den Feldgeſtängen dasjenige Eiſen, welches an den Köpfen der Schwingen eingelaſſen wird, und in der Mitte mit einem 2 Zoll weiten Loch verſehen iſt, damit der Zapfen derſelben darinnen gehen könne. Gemeiniglich iſt es einen Fuß lang, drey Zoll breit und einen halben Zoll dick.

Backeler heißt dasjenige Eiſen, woran die Kirſchner und Weißgerber ihre Felle abziehen. Es iſt wie ein Säbel gekrümmt.

Backeljau, ſ. Kabeljau.

Backen. Hierunter verſtehet man das bekannte Geſchäft, da man aus einem Teig, durch die Hitze des Ofens, eine trockne Speiſe bereitet. Die Arten zu backen und die Speiſen, welche dadurch bereitet werden, ſind ſo manchfaltig, daß ihre umſtändliche

Abhandlung einen eignen weitläuftigen Traktat erfordern würde. Wir ſchränken uns alſo hier billig auf den wichtigſten Gegenſtand, das Backen des Brodes ein, und bleiben auch da nur bei allgemeinen Bemerkungen ſtehen, weil unter den Worten: Backofen, Backprobe, Brod u. d. g. der nähere Unterricht davon folgen wird. Die hauptſächlichſte Frage hierbey iſt wohl immer dieſe, ob es nützlicher ſeye, ſein Brod ſelbſten zu backen oder von den Beckern zu erkaufen. Von dem weißen Brode iſt hier die Rede nicht, weil es nicht in ſo großer Menge verzehrt wird, daß es mit Vortheil in der Haußhaltung ſelbſt gebacken werden könnte, ſondern blos von dem ſchwarzen oder Roggenbrode; und von dieſem wird man ganz ſicher behaupten können, daß das Beckenbrod, auch bey einer nicht nachläßigen Policeyaufſicht, immer um 15 bis 20 Procent theurer iſt, als das Hausbrod; daß es ſchwammichter und weniger ausgebacken, folglich auch ungeſunder iſt und weniger Nahrung giebt; daß es ſchneller altgebacken und kraftlos wird; daß es aus allerley zuſammengemiſchtem geringen Mehl beſtehet, wovon der beſte Auszug zu anderm Backwerk verwendet wurde; und daß es endlich zu viel Sauerteig und zu wenig Salz hat, folglich auch von dieſer Seite der Geſundheit nachtheilig iſt, ob es gleich aus dem nämlichen Grund ſchöner in das Geſicht fällt. Dahingegen aber iſt es auch auf der andern Seite nicht in Abrede zu ſtellen, daß die Hausmütter und Mägde nicht immer die Geſchicklichkeit beſitzen, mit dem Brodbacken recht umzugehen, und daß man in den Haushaltungen dieſes wichtige Geſchäft nicht mit dem erforderlichen Fleiße behandelt, um verſichert ſeyn zu können, daß man allezeit recht gutes Brod erhalten werde; daß bey dieſem Gerathewohl ein einziges ganz mißlungenes Gebäcke den Profit auf einmal auf-

aufzehrt, welchen man in langer Zeit durch das Selbſtbacken zu erlangen kaum hoffen kann; daß es nichts weniger als vortheilhaft iſt, wenn man einen Ofen hitzen muß, ohne ihn ganz mit Brod anfüllen zu können; daß der Backofen eines Privatmannes, welcher ſelten gehitzet wird, an und vor ſich ſchon viel mehr Holz erfordert als ein Beckerofen, welcher faſt das ganze Jahr hindurch niemal völlig erkaltet; daß öfters von dem Teig vieles durch das Geſinde verſchleppet wird; und endlich, daß man von dem Becker alle Tage friſches Brod erhalten kann, folglich, wenn man auch einmal nicht ganz gut bedienet worden iſt, doch nicht beſorgen darf, lange Zeit ſchlechtes Brod eſſen zu müſſen, beſonders da man gemeiniglich unter mehreren Beckern die Wahl hat.

Nach Erwägung dieſer Umſtände alſo wird ſich die aufgeworfene Frage von ſelbſten dahin beantworten laſſen, daß es in den Städten ganz kleinen Familien, welche nicht viel Kinder noch Geſinde haben, am beſten gerathen ſeyn dürfte, ihr Brod von dem Becker zu nehmen; wohingegen es für größere Haushaltungen räthlicher iſt, wenn ſich eine Perſon im Hauſe befindet, welche mit dem Brodbacken wohl umzugehen weis, den Teig ſelbſten zu bearbeiten und ſodann bey dem Becker, um den Lohn, welcher insgemein ganz gering iſt, ausbacken zu laſſen. Auf dem Lande aber, wo man gemeiniglich mehr Geſinde halten muß, welches bey ſeiner ſchweren Arbeit kräftiges und anhaltendes Brod haben muß, und wo man ſelten mit Beckern verſehen iſt, da hat man gar keine andere Wahl, als ſein Brod ſelbſten zu backen, und würde mit jeder andern Einrichtung ſehr übel fahren.

Backen iſt auch ein Geſchäft des **Peruckenmachers**. Es werden nämlich die zu den Locken der **Perucken** beſtimmte Haare auf ein Krauſeholz ge-

wickelt, mit einem Bindfaden umwunden und in Regenwaſſer 2 bis 3 Stunden lang gekocht, ſodann in dem Backofen getrocknet, ſamt dem Krauſeholz in einen leinenen Beutel eingenähet, in einen Teig von Roggenmehl (Kornmehl) eingeſchlagen und wohl ausgebacken. Iſt der Teig wohl ausgebacken worden, ſo behalten die Haare ihre Krauſe beſtändig, im entgegen geſetzten Fall aber verliehren ſie ſolche bald wiederum.

Backen des Stahls, ſ. Stahl.

Backen der Treppen ſind die Bohlen oder Diehlen, in welche die Tritte an beyden Enden eingelaſſen ſind.

Backen wird an dem Schießgewehr derjenige Theil genennet, welcher im Schießen an den Backen des Geſichtes angelegt wird.

Backen heißen die **Meſſerſchmiede** die beyden Bleche, welche ſie oben an dem Grif, wo die Klinge heraus ragt, anſetzen.

Backeneiſen ſind die eiſerne Ringe an dem obern Ende der Backen hölzerner Blaſebälge, worinnen der eiſerne Nagel beveſtiget iſt, um welchen ſich der obere Theil des Blaſebalges bewegt.

Backers, ſ. Baggert.

Backfiſch nennet man an einigen Orten den Perſch, gemeiniglich aber verſtehet man unter Backfiſchen mehrere Arten kleiner Flußfiſche, welche im Schmalz gebacken zu werden pflegen.

Backgaſt heißt der Becker jeden, der ſein Brod und ſonſtiges Backwerk bey ihm um den Lohn backen läßt.

Backgerechtigkeit iſt ein gemeiniglich gewiſſen Häuſern in den Städten anklebendes Recht, mit Ausſchluß anderer Einwohner das Beckerhandwerk zu treiben. Man hat es lange eingeſehen, wie viel dem Staat daran gelegen iſt, ſeine Bürger mit gutem Brod in wohlfeilen Preiſen zu verſehen, und dieſen

End=

Endzweck durch mancherley Policeyanſtalten zu erreichen geſucht, die aber noch immer unzulänglich befunden wurden. Eine vieljährige Erfahrung lehret es überzeugend genug, wie ſchwer es auf der einen Seite hält, die unerlaubte Gewinnſucht der zunftmäſigen und mit ausſchlieſenden Privilegien verſehenen Becker durch Policeyanſtalten in den gehörigen Schranken zu erhalten, und wie wenig man auf der andern Seite auf die erforderliche Einſicht und unermüdete Aufſicht der Policeykollegien bauen dürfe. Es möchten alſo die Phyſiokraten wohl Recht haben, wenn ſie die ausſchlieſende Backgerechtigkeiten für eine dem Staat nachtheilige Einrichtung halten und von der Konkurrenz der mehreren Becker, bey einer allgemeinen Backfreyheit, beſſeres Brod und wohlfeilere Preiſe erwarten. Es ſtehen ihnen diesfalls Erfahrungen zur Seite, indeme es bishero immer die würkſamſte Polizeyanſtalt zur Bezähmung der *widerſpenſtigen* Becker war, wenn man auf eine *Zeitlang den* Landbeckern erlaubte, ihr Brod in der Stadt zu verkaufen; und bald werden ſich noch allgemeinere Erfahrungen zur Aufklärung dieſer Behauptung darbiethen, da der Großherzog von Toskana im Jahr 1770. in ſeinen Staaten jedermann die Freyheit zugeſtanden hat, Brod zu backen und nach einem ſelbſtbeliebigen Preiſe zu verkaufen.

Der Nachahmung dieſer preißwürdigen Anſtalt ſtehen in den meiſten Gegenden Deutſchlandes hauptſächlich zwo Hinderniſſe im Wege. Einmal würde es ein unbilliger Eingriff in das Eigenthum der Becker ſeyn, wenn man ihnen, die mit ihren Häuſern meiſtentheils theuer erkaufte Backgerechtigkeit ſo ſchlechterdings entziehen und dem Publikum preiß geben wollte; und ſodann müßten auch die höhere Abgaben, welche auf den mit der Backgerechtigkeit verſehenen Häuſern haften, gemäſiget werden, weil ſich

der Werth und Ertrag derſelben dadurch verminderte; wozu ſich aber wenige Herrſchaften entſchließen dürften.

Zu Beſeitigung dieſer Hinderniſſe möchte wohl das billigſte und ſchicklichſte Mittel ſeyn, wenn den vorhandenen Beckern ihre Backgerechtigkeit auf Koſten gemeiner Stadt abgekauft, die Summe der abgängigen Anlagen aber alle Jahre auf diejenige Perſonen ausgeſchlagen würde, welche das Beckerhandwerk als ein freyes Gewerb treiben wollen. Dieſen müßte es frey ſtehen, aufzuhören, wenn ſie wollen; dennoch aber könnte man die Einrichtung treffen, daß keiner zu backen anfangen dürfte, der ſich nicht am neuen Jahre bey der Obrigkeit darum gemeldet hat, und daß hingegen jeder, der ſich gemeldet hat, die ihn betreffende Abgabe für das ganze Jahr entrichten müſſe, wenn er ſchon vor deſſen Endigung wiederum zu backen aufhören wollte; weil man auſſerdem keine ſichere Austheilung treffen könnte.

Backhaus nennet man denjenigen Theil der Beckerwohnungen, in welchem ſich der Backofen ſamt allen zum Backen erforderlichen Geräthſchaften befindet. Von den ſo oft in Vorſchlag gekommenen Gemeindsbackhäuſern handelt der Artickel: **Gemeindsback-ofen.**

Backkörbe, Brodkörbe oder **Backſchüſſeln** ſind runde, theils vom Holz ausgedrehete, meiſtentheils aber von Weiden oder Strohe geflochtene Körbe, nach der Größe der zu backenden Brode, worein der ausgewirkte Teig gelegt wird, ehe man ihn in den Ofen ſchiebt.

Backmuhl, ſ. Backtrog.

Backnäpfe, ſ. Backkörbe.

Backofen, eine allgemein bekannte Art von Oefen, die daher auch an und vor ſich keiner Erklärung bedarf. Man hat derſelben dreyerley Arten, nämlich Backöfen

öfen zu kleinem Backwerk, als Kuchen, Torten u. d. g. unbewegliche und bewegliche Backöfen zum Brod.

Die erſte Art beſtehet aus einer länglich viereckigten Röhre von Eiſenblech, welche mit einer Thüre verſchloſſen werden kann, und worein das Backwerk auf einem ſogenannten Backblech geſetzet wird. Sie wird zwiſchen 2 Mauern dergeſtalt geſetzt, daß das Feuer unmittelbar unter der Röhre brennt.

Die unbewegliche Backöfen ſind die gewöhnlichſte Oefen, deren ſich die Becker und Hausmütter zum Backen ihres Brodes bedienen. Sie werden theils von Maurern, theils von Hafnern, öfters aber auch von beſondern Leuten verfertiget, die ſich darauf als auf ein eigenes Handwerk verlegen, aber weder zünftig ſind, noch auch durch eine beſondere Benennung ſich von andern Profeßioniſten unterſcheiden, auſſer daß ſie an einigen Orten Ofenheinzen genennet werden. Gemeiniglich ſind ſie gelernte Maurer.

Bey der Anlegung eines Backofens hat man vornämlich darauf zu ſehen, daß ſeine Größe dem Verſchluß des Beckers, der ihn bauen läßt, oder der Konſumtion der Haushaltung, für welche er beſtimmt iſt, genau angemeſſen ſeye, weil ein zu kleiner Ofen den Becker an der Ausbreitung ſeines Gewerbes hindert, ein zu groſſer Ofen aber, welcher mit Brod nicht ganz ausgefüllet werden kann, der ſo nöthigen Holzerſpahrniß ſehr nachtheilig iſt. Nach den allgemeinſten Erfahrungen iſt die beſte Proportion der Backöfen, nach der Anzahl der zu backenden Brode ſo, wie ſie nachfolgende kurze Tabelle vorſtellt, und ſind hierbey Roggenbrode von gewöhnlicher Größe, jedes zu 10 bis 12 Pf. zum Maasſtab genommen worden.

An-

Anzahl der zu backenden Brode.		Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes.	
St.		Schuhe.	Zolle.	Sch.	Z.	Sch.	Z.
6	—	5	—	3	—		
12	—	7	—	4	—		
18	—	8	—	5	6	1	4
24	—	9	—	6	—		
30	—	10	—	6	9		
36	—	11	—	7	6	1	6
42	—	11	9	8	2		
48	—	12	—	8	8	1	9
54	—	12	8	9	—	2	—
60	—	13	—	9	—	2	6
66	—	13	8	10	—	2	8
72	—	14	—	12	—		

Der Heerd des Ofens muß veſt und genau horizontal ſeyn. Der Bequemlichkeit wegen wird er von dem Boden 3 bis 4 Schuhe erhöhet. Einige ſetzen ihn auf Fußmauern, über welche Bögen geſtrenget ſind, und verwahren unter ſolchen die Aſche; andere aber legen ein Gebälk auf die Fußmauern, auf ſolches Dielen, und auf ſelbige den Heerd; und noch andere füllen die Fußmauern mit Kummer oder Schutt aus, und legen darauf den Heerd.

Daß die erſte Art die vorzüglichſte ſeye, und daß bey booden letztern der Heerd ſich gerne ſenke, iſt leicht einzuſehen. Das Gewölb des Ofens ſelbſten wird innwendig nach einer elliptiſchen Linie von Backſteinen, oder beſonders dazu verfertigten Gewölbſteinen gemacht, mit einem Ofenloch und einem darneben angebrachten Licht- und Feuerloch verſehen. Zwey bis drey Luft- oder Rauchlöcher von gleicher Größe müſſen in der Höhe des Ofens angebracht werden, damit ſie alle wohl und gleich ziehen. Durch Hülfe dieſer

dieſer Luftlöcher brennet das eingelegte Holz beſſer und hitzet ſchneller, weil es von dem ſtark aufwallenden Rauch nicht gehindert wird. Endlich ſchlägt man über das Backofengewölb noch eine Lehm-oder Leimhaube, damit ſolche die Hitze des Ofens deſto beſſer beyſammen behalten möge. Innwendig muß das ganze Gewölb mit wohl zubereitetem Lehmen ſehr fleißig ausgeſtrichen werden. Das Mundloch wird mit einem Schieber von einem gehauenen Stein verſchloſſen.

Die **bewegliche Backöfen** hat man von zweyerley Art, eine von Eiſen und die andere von gebrannten Steinen. Das Geſtell, oder der Hinterwagen, worauf die eiſernen ſtehen, iſt von Holz und mit eiſernen Reifen verſehen; der Vorderwagen kann, ſobald man da anlangt, wo gebacken werden ſoll, weggenommen werden. Die Struktur dieſes Ofens iſt von denjenigen Oefen in nichts unterſchieden, welche man faſt in allen Küchen auf die Heerde ſetzt, um darinnen Braten, auch Kuchen, Paſteten, Torten u. d. g. backen zu können, nur daß die Wände alleſamt aus gegoſſenen eiſernen Blatten beſtehen, welche man mit dünnen Ziegelſteinen überkleidet, damit ſie die Hitze um ſo mehr zuſammen halten mögen. Gemeiniglich hat dieſer Ofen zwo Röhren oder Backräume übereinander. In dem untern Backraum muß man den Heerd oder Boden, unter welchem das Feuer beſtändig fortbrennt, $\frac{1}{2}$ Zoll hoch mit Sand bedecken, welchen man mit dünnen Platten belegt, die an den Seiten $\frac{1}{2}$ Zoll breit niedergebogen ſind, und überall wohl ſchließen, damit ſich kein Sand an das Brod hängen kann. Den obern Backraum aber darf man nicht ſo hoch mit Sand überſtreuen, weil auf dieſen das Feuer nicht ſo ſtark wirket als auf jenen. Und damit das Feuer ſeinen vollkommenen Zug zwiſchen den beeden Backräumen hin-

hindurch nehmen könne, dürfen dieſe nicht durch den ganzen Ofen hindurch reichen, und müſſen ſo geſetzt werden, daß der eine an der rechten und der andere an der linken Seite des Ofens ſeine Oefnung erhält, durch welche das Brod eingelegt wird. Oder man macht auch nur einen Backraum, dieſen aber um ſo größer, und theilt ihn durch übereinander geſetzte Schienen in mehrere Fächer ab, worein ſodann die Brode auf Backblechen geſetzet werden. Die erdene tragbare Oefen unterſcheiden ſich von den eiſernen ſonſten in nichts, als nur durch ihre von Backſteinen aufgeſetzte 4 Seitenwände. Und dieſer beweglichen Backöfen bedienet man ſich nur bey den Feldbeckereyen der Armeen.

Von der Heizung der gemeinen Backöfen iſt folgendes zu merken: Binnen der Zeit, da die Brode aufgehen und ihre Zurichtung erhalten, heizet man den Ofen. Solche Holzarten, welche eine ſchnelle und heftige Flamme geben, als z. E. trockenes Tannen- und Fichtenholz und allerley Reißig oder ſogenanntes Wellholz ſind hierzu am beſten. So weit man den Heerd mit Brod zu beſetzen gedenket, ſo weit ziehet man auch auf ſelbigem die Kohlen herum. Soll ein Ofen gehörig geheizet werden, ſo muß man die glüende Kohlen manchmal auseinander ſtoſſen, damit die Hitze in allen Theilen gleich ſtark ſey; und wenn man ihn mit lauter Scheiten von hartem Holze heizen muß, ſo muß man von Zeit zu Zeit Kohlen herausnehmen, damit der Heerd nicht ungleich heiſſer werde als die Kappe.

Iſt der Ofen ganz kalt, ſo gehören zwo Stunden dazu, um ihn wohl durchzuheizen; hat man hingegen erſt Brod aus ſelbigem ausgehoben, ſo darf man nur eine halbe oder drey Viertel Stunden Zeit haben, um ihn wiederum zu heizen. Es gehört zu dieſem Geſchäft Erfahrung und Einſicht: denn

iſt

iſt die Hitze gar zu groß, ſo wird ſie das Brod verbrennen und zum Stocken bringen, ohne es gehörig auszubacken; iſt ſie hingegen zu ſchwach, ſo verliert der Teig ſein Waſſer und trocknet aus, ohne durch und durch ausgebacken zu werden. Um zu erfahren, ob der Ofen ſeinen gehörigen Grad der Hitze habe, darf man nur ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kann, vornen in das Mundloch werfen: wenn dieſes ſogleich braun wird, ſo hat der Ofen ſeinen gehörigen Grad der Hitze; wird es zu ſchwarz, ſo iſt er zu heiß; bleibt es aber weiß, ſo iſt er noch nicht heiß genug. Aber auch an der Kappe des Gewölbes kann man ſehen, ob der Ofen Hitze genug hat. Er muß weiß ausſehen, wenn er heiß genug ſeyn ſoll; wenn er eine graue Farbe hat, ſo iſt er noch nicht heiß genug; und wenn die Kappe vom Rauch braun oder ſchwarz iſt, ſo fängt der Ofen gar erſt an, warm zu werden.

Backofengewölb nennet man jedes Gewölb, welches *ſowohl nach dem* Grund als nach dem Durchſchnitt oder der Wölbungslinie eine elliptiſche Geſtalt hat.

Backofenſtein. Ein mit ſchneeweiſen Punkten beſäeter Sandſtein, der ſich ſehr glatt arbeiten läßt und im Feuer wohl aushält. Er wird in dünne Platten geſchnitten, aus welchen man ſowohl den Heerd als das Gewölb zuſammen ſetzt und verküttet, welches ſodenn die beſten Backöfen giebt. Er bricht eine Stunde von Niedermennich am Rhein; nicht weit von Oettingen im Ries, auf dem ſogenannten Heinsfurther Berg, und an der Moſel.

Backofenzins iſt diejenige Abgabe, welche die mit Zwangbacköfen verſehene Herrſchaften von ihren dahin gebannten Unterthanen für das Backen in ſolchen Oefen zu beziehen pflegen.

Backprobe. Da man aus der Verfertigung und dem Verkauf des Brodes ein zünftiges Gewerb gemacht,

macht, folglich dadurch das Publikum in die Nothwendigkeit geſetzt hat, ſich bey dem Einkauf eines ganz unentbehrlichen Bedürfniſſes von einer durch ein gemeinſchaftliches Intereſſe und Zunftgeſetze vereinigten Menſchenklaſſe faſt willkührlich behandeln zu laſſen: ſo würde man bald überzeugt, wie nothwendig es ſeye, ſich des Publikums gegen die Vervortheilungen der Beckerzünfte anzunehmen. Man ſuchte ſeine Abſicht durch Brodtaxen zu erreichen. Um aber mit Zuverläßigkeit beſtimmen zu können, wie die Brodtaxe ohne Verletzung der Billigkeit eingerichtet werden könne, war es nothwendig durch ſorgfältige Verſuche zu erforſchen, wie viel Brod aus einer gegebenen Menge Getraid verfertiget werden könne. Dieſe Verſuche nennet man Backprobe. Die Backprobe ſetzet eine Mahlprobe voraus. Weil aber eine ohne die andere kein ſicheres Reſultat leiſtet; ſo will ich ſie nicht voneinander trennen, ſondern zugleich miteinander abhandeln.

Das gewöhnliche Verfahren bey einer Mahl- und Backprobe iſt folgendes: Die Obrigkeit ernennet einige glaubwürdige und hierzu noch beſonders verpflichtete Perſonen, welche mit Beyziehung einer Deputation aus der Müller- und Beckerzunft, ein gewiſſes Maas Getraid genau abwägen, ſodann auf der Mühlen mahlen, und bis dieſes geſchehen iſt, nicht von der Stelle gehen. Nach dem Mahlen wird das erhaltene Mehl ſamt der Kleye wiederum genau abgewogen, ſodann eine beliebige Quantität davon zu einem Becker gethan, in Beyſeyn der Deputirten der Teig eingemacht und der Backofen verſiegelt, nachdeme zuvor genau notiret wurde, wie viel Mehl und Waſſer, dem Gewichte nach, zu dem Teig genommen wurde. Iſt es Zeit zum Auswürken, ſo erſcheint die Deputation wiederum, nimmt das Siegel ab, giebt das zum Auswürken erforderliche

Mehl

Mehl nach dem Gewicht her, wiegt die zum Einſchieſſen in den Ofen fertige Brode ab, läßt ſolche in den geheizten Ofen einſchieben und bleibt ſo lange dabey, bis die Brode ſo ſtark worden ſind, daß man von dem Teig nichts mehr hinwegnehmen kann. Iſt endlich das Brod ausgebacken, ſo wird ſolches abgezählt, und jedes einzelne Stück gewogen, auch wohl ein Theil davon angeſchnitten, um zu unterſuchen, ob ſolches weder zu wenig noch zu viel ausgebacken ſeye; und alsdann wird die Berechnung formirt, wie viel Getraid, Salz und Holz der Becker dazu verbraucht hat, wie viele Lichter ihm während der Arbeit aufgegangen ſind, und wie theuer er alſo jedes Pfund oder Stück Brod verkaufen muß, wenn ihm für ſeine Mühe und Arbeit ein billiger Lohn bleiben ſolle: nach welchem Maasſtab ſodann die ausführliche Berechnung der Brodtaxe verfertiget wird.

Man ſollte dem erſten Anblick nach glauben, daß eine ſolche Backprobe zu einer ſichern Grundlage einer *billigen* Brodtaxe vollkommen hinlänglich wäre; allein Kunſtverſtändige ſehen es leicht ein, und die andere können ſich aus den vielfältigen Backproben, welche an ſo verſchiedenen Orten Deutſchlandes ſchon vorgenommen, und derer ſehr voneinander abweichende Reſultate durch den Druck bekannt gemacht wurden, hinlänglich überzeugen, wie unzuverläßig ſolche Mahl- und Backproben ſind, wenn ſie nicht mit der äuſſerſten Vorſicht und von ſehr einſichtsvollen Leuten angeſtellet werden. Man wird ſich auch darüber gar nicht wundern, wenn man bedenket, daß die hierzu ernannte obrigkeitliche Deputirte keine Müller und Becker ſind, weil man von dieſen beſorgen muß, ſie möchten aus Privatintereſſe oder aus Liebe zu ihren Zunftgenoſſen, nicht aufrichtig genug zu Werke gehen, und daß folglich dieſe Abgeordnete, die keine ſo große Erfahrungen im Mahlen und

Backen haben, von den darinnen um ſo mehr bewanderten Müllern und Beckern, auf hundertfache Art mit ſehenden Augen gar leicht hintergangen werden können. Eine der hauptſächlichſten Klugheitsregeln wird es dahero immer ſeyn, zu einer ſolchen Mahl- und Backprobe allezeit einen wohlerfahrnen Müller und Becker aus einem hinlänglich entfernten Ort zu Hülfe zu nehmen, der mit der innländiſchen Zunft ganz auſſer aller Verbindung ſtehet, und von dem es den Ortseinwohnern noch nicht bekannt iſt, daß er von dem Metier ſeye.

Die hauptſächlichſte bishero bekannt gewordene Nebenumſtände und Zufälle, welche auf das Reſultat der Mahl- und Backprobe einen erheblichen Einfluß haben, und dahero ein vorzügliches Augenmerk verdienen, möchten etwa folgende ſeyn.

Je größer die ſpecifiſche Schwere des Getraides iſt, um ſo mehr Mehl und um ſo weniger Kleye giebt es. Z. B. Wenn ein Scheffel Korn 140 Pf. wiegt, ſo giebt er 116 Pf. Mehl; wiegt er hingegen 170 Pf. ſo giebt er 140⅝ Pf. Mehl.

Das Mehl von ſchwerem Getraid giebt mehr Brod als das Mehl von leichtem Korn.

Bey kleinen Broden von ½ bis 1 Pf. Schwere gehen im Ausbacken von der Schwere des Teiges 3 bis 6 Loth verlohren; bey großen Broden von 2. 3. 4 und mehrern Pfunden hingegen kaum 2 bis 2½ Loth auf das Pfund.

Je ſtärker der Teig bey dem Kneten durchgearbeitet und vertheilet wird, um ſo inniger vereiniget ſich das Waſſer mit dem Mehle, und um ſo weniger verliehrt der Teig durch das Backen an ſeinem Gewicht.

Das Getraid von eben derſelben Gegend, einerley guten Saamen und auf Feldern von einerley Güte gebauet, wird faſt alle Jahre ſeine ſpecifiſche Schwere ändern.

Altes

Altes Mehl giebt, dem Gewichte nach, mehr Brod als neues, und beydes mehr im Sommer als im Winter. Da hingegen aber nimmt auch das Mehl immer in ſeinem Gewichte ab, und man muß bedenken, daß zu 100 Pf. altem Mehle mehr Getraid erforderlich ſeye, als zu 100 Pf. neuem Mehle. Altes Getraid giebt mehr Mehl und Brod als neues.

Wenn das Waſſer zum Einmachen des Teiges wärmer iſt, als es ſeyn ſollte, und wenn man ältern Sauerteig, als zu einem guten Brod gehört, dazu nimmt, ſo giebt es weniger Brod als außerdeme.

Je langſamer der Ofen geheizet und je langſamer das Brod darinnen gebacken wird, um ſo viel leichter fällt dieſes in das Gewicht.

Je beſſer das Getraid durchgemahlen wird, um ſo viel mehr Mehl giebt es auch.

Roggen oder Korn giebt verhältnißmäßig mehr Brod als der Waizen.

Das Verhältniß des Teiges zum Brod iſt nach *den beſten* Beobachtungen folgendes:

Zu Brod			wird an Teig erfordert	
Pf.	Loth.		Pf.	Loth.
1	—	ſ	1	10
2	—	ſ	2	14
3	—	ſ	3	18
4	—	ſ	4	20
5	—	ſ	5	24

Dieſes verſtehet ſich nämlich, wann ein Brod 3. 4 und mehrpfündig iſt, und nicht, wenn mehrere Stücke zuſammen ſo ſchwer wiegen.

Das Brod wiegt um etwas leichter, nachdem es eine oder zwo Stunden auſſer dem Ofen gelegen iſt, als in dem Augenblick, wo es heraus kam.

Brod von veſtem Teige verliehrt nach dem Backen nicht ſo viel an ſeinem Gewicht, als das vom lockern Teige.

Bey der ſogenannten kleinen Waare, als Semmeln u. d. g. hält es ſehr ſchwer, jedem einzelnen Stück ſein richtiges Gewicht ſehr genau zu geben, und die Billigkeit erfordert alſo immer, bey der Unterſuchung mehrere Stücke zugleich auf die Waage zu legen.

Das geſalzene Brod verliehrt, wann es aus dem Ofen kommt, weniger von ſeinem Gewicht, als das ungeſalzene.

Aus Vergleichung der meiſten Backproben ergiebt es ſich, daß man, nach Abzug der Kleye, der Mahlmetze und desjenigen, was davon auf der Mühle ſich verſtäubet, von dem Waizen und Kern, wenn er zu kleiner Waare verbacken wird, immer ſo viele Pfunde Brod erwarten dürfe, als der Waizen oder Kern gewogen hat; wo hingegen 10 Pf. Korn oder Roggen, die zu größern Broden verbacken werden, ſicher $10\frac{1}{2}$ Pfund Brod geben.

Backregulativ, ſ. Brodtaxe.

Backſcharre oder **Trogſcharre** iſt ein eiſernes Inſtrument, gleich der Scharre eines Kaminfegers, nur etwas kleiner, und wird damit der an den Wänden des Backtroges ſich anhängende Teig zuſammen geſcharret.

Backſchaufel iſt eine hölzerne runde und platte Schaufel, womit das Brod eingeſchoſſen, das iſt, in den Ofen gebracht wird.

Backſchüſſein, ſ. Backkörbe.

Backſtein, ſ. Ziegelſtein.

Backſtube, ſ. Backhaus.

Backtrog iſt dasjenige trogförmige Gefäß, worinnen der Teig angemacht und geknetet wird. Die Becker laſſen ſie um der Dauer willen aus einem ganzen

Stamm hauen: in Privatwirthſchaften aber werden ſie nur aus Bretern zuſammengefügt. In Frankreich macht man ſie aus Nußbaum- Birnbaum- Eichen- und Buchenholz, in Deutſchland aber am liebſten aus Ahorn- oder Eſpenholz. Der Backtrog wird neben einen gewöhnlichen Stubenofen geſetzt, um ihm den zur Gährung (zum Aufgehen) des Teiges erforderlichen Grad von Wärme geben zu können. Seine Größe richtet ſich nach der Größe des Backofens, z. E. wann dieſer 8 Schuhe im Durchſchnitt hält, ſo muß jener wenigſtens 8 Schuhe lang ſeyn.

Backtücher ſind lange weiße leinene Tücher, womit die Breter überdeckt werden, worauf die Becker die kleinen weißen Brode ſetzen, ehe ſolche in den Ofen kommen.

Bacque iſt eine Art Gummilack, welchen man in Waſſer auflößt, und bey Bereitung des rothen Saffians ſtatt der Cochenille gebraucht.

Bad heißt in der Chemie ein Ofen, bey welchem das Feuer nicht unmittelbar an die Gefäſe kommt, in welchem die zu behandelnde Körper enthalten ſind, ſondern zuvor andere Körper durchdringen muß. Es beſtehet entweder aus flüßigen oder trockenen Materien, als da ſind: Waſſer, Oehl, Aſche, Sand, Ziegelmehl, Eiſenfeile u. d. g.

In den **Wollen- und Seidenmanufakturen** nennet man auch diejenige Brühen Bäder, worinnen theils die rohe Wolle und Seide zur Verarbeitung, theils aber auch die gearbeitete Waare zum Färben zubereitet wird, und wovon an ſeinem Ort das Mehrere vorkommen wird. S. **Seidenbad, Wollenbad, Alaunbad.** Auch ſelbſt die zubereitete Farbenbrühe nennet der **Färber** ein Bad.

Mineraliſche Bäder und Geſundbrunnen, wenn ſie recht behandelt werden, ſind ein nicht unbeträchtli-

cher Nahrungszweig für die Einwohner und eine er-giebige Quelle für den Regenten des Staats. S. Mineraliſche Bäder.

Baden oder bittere Mandeln ſind eine perſianiſche Baumfrucht, welche zu Surate die Stelle einer Münze vertritt. 68 Baden machen einen Pecha.

[B]aden heißt bey den Bienen, ſolche ſamt den Korb in das Waſſer tauchen und ein paar Minuten darin-nen laſſen. Es ſchadet den Bienen nichts, ſetzt ſie aber auf kurze Zeit auſſer Stand, ſtehen zu können, und geſchiehet eben zu dieſem Ende, wann man ſich mit ihnen beſonders beſchäftigen will oder muß.

Bey den Waſſerrädern ſagt man, **das Rad badet**, wenn das Waſſer unter und hinter demſelben ſo hoch ſtehet, daß das Hinterwaſſer die Schaufeln erreicht und die Bewegung des Rades erſchweret, wo nicht gar hemmet. Dieſes Baden der Räder wird hauptſächlich vermieden, wenn man zwiſchen den Schaufeln des Rades und den Seitenwänden des Gerinnes nicht zu viel Spielraum läßt, oder das Gerinne gleich hinter dem Rade erweitert.

Bader, ſ. Wundarzt.

Badian, ſ. Sternanis.

Badigeon iſt eine Miſchung aus Gips, zermalmten Steinen und Waſſer, womit die Bild- und Stein-hauer die Mängel an ihren Arbeiten zu ergänzen pflegen.

Badiſcher Schilling, eine Scheidemünze, deren 28 einen Kayſergulden betragen.

Badſtube. So nennet man in vielen Gegenden Deutſch-landes das auf einem Haus haftende Recht, alle ge-wöhnliche Verrichtungen eines Wundarztes oder Ba-ders ausüben zu dürfen.

Badwanne iſt auf den Wachsbleichen ein ſteinernes oder hölzernes Waſſerbehältniß, worein das Wachs, welches gebleichet werden ſolle, gegoſſen wird. Es hat

hat zween Hähne, wovon der eine dazu dienet, das durch das eingegoſſene Wachs erwärmt wordene Waſſer abzuzapfen und der andere, um dagegen friſches Waſſer hinein zu leiten.

Baecker, ſ. Becker.

Bäckerkunſt, ſ. Beckerhandwerk.

Bäckertaxe, ſ. Brodtaxe.

Baekie. Von dieſem Pflanzengeſchlecht, welches ſeinen Namen dem ſchwediſchen Leibarzt, D. Böck, zu verdanken hat, iſt dem Oekonomen nur die ſtaudenartige Bäckie, *Boeckea fruteſcens*, Linn. merkwürdig, weil ſie das bewärteſte Mittel iſt, die Motten aus den Kleidern zu vertreiben. Die Pflanze iſt einen halben Schuh hoch und der Stabwurz ähnlich. China iſt ihr Vaterland, woſelbſt ſie Kjongina genennet wird.

Bälge, ſ. Blasbälge.

Bällgen-Atlas iſt die ſchlechteſte Gattung des oſtindiſchen Atlaſſes und heißt ſonſten auch Satin.

Baeems, Baams oder Boms nenneten die Sattler ehemals den ausgeſtopften Sitz oder ein dickes vollhaariges Fell auf dem Sitz des Sattels.

Baenderbarſch, ſ. Perſch.

Bänderjaſpis, ſ. Jaſpis.

Bändern heißt das Wachs, welches gebleicht werden ſolle, in dünne Streifen zu zertheilen, wovon der Artickel Wachsbleiche nachgeſehen werden kann.

Bänke an den Ziegelöfen, ſ. Ziegelofen.

Bär. Dieſes Geſchlecht von Säugthieren enthält mancherley Gattungen, welche wir zum Theil unter ihren eigenthümlichen Benennungen beſchreiben, theils aber auch, weil ſie dem Kameraliſten und Oekonomen nicht intereſſant genug ſind, vorbeylaſſen wollen. Die bekannteſte davon ſind:

Der Coatibar, *Vrſus lotor*, Linn.

Der Dachsbär, *Vrſus Meles*, Linn.

Der Eisbär oder Wolfsbär, *Vrſus Luſcus*, Linn.

Der Silberbär und der nordiſche oder gemeine Bär, *Vrſus Arctos*, Linn.

von welchem wir hier ausführlicher handeln wollen, und wovon der Silberbär uns eine Rarität iſt. Dieſe Thierart iſt ſeiner Geſtalt und Farbe nach ſo bekannt, daß es ſehr überflüßig wäre, hier die gewöhnliche Kennzeichen anzugeben. Der gemeine Bär frißt Fleiſch und Früchte, beſonders Haber, der Honig aber iſt ihm eine beſondere köſtliche Speiſe. Die Bären ſind alſo der Jagd nachtheilig, indem ſie das Wildprett fangen und verzehren; ſie verderben und freſſen den Haber auf dem Felde und ſtellen den Bienenſtöcken ganz beſonders nach. Dahingegen aber iſt auch ihr Nutzen manchfaltig. In Riga, Pohlen und Rußland wird das Bärenfleiſch häufig von den Menſchen gegeſſen, und zwar das Fleiſch der alten Bären nur von dem Landvolk, das der jungen Bären aber auch von reichen und vornehmen Perſonen, und hält man beſonders den Kopf und die Tazen für eine vorzüglich ſchmackhafte Speiſe.

Das Bärenfett wird in den Apothecken als ein Arzneymittel aufbewahrt. Da aber alle thieriſche Fette bald ranzig werden, ſo macht man in unſern Tagen keinen ſonderlichen Gebrauch mehr davon. Wichtiger iſt hingegen ſein Nutzen in Amerika, wo man es zur Speiſe braucht und dahero mit aller Vorſicht ausläßt und in die benachbarte Länder verſendet.

Der allervorzüglichſte Nutzen des Bären aber iſt ſeine Haut, womit durch ganz Europa ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Man hat weiße, ſchwarze, graue und röthliche. Die ſchwarzen ſind

die größten und oft bis 8 Fuß lang. Man macht davon Decken auf die Reitſättel, in die Reiſewagen und auf Küſten, um davon die Näſſe abzuhalten, ingleichen große Muffe und Mützen für die Soldaten, auch gebraucht man ſie für Matratzen.

Die Bärenjagd macht eine eigenthümliche Art von Jagd aus, welche weder zur großen noch zur kleinen Jagd gehört. Es iſt leicht, den Bären zum Schuß zu bringen, weil er ſich vor den Menſchen nicht ſcheuet; der Jäger aber muß ſich wohl vorſehen, ihn nicht zu fehlen, denn ſonſten gehet der Bär mit der gröſten Wuth auf ihn los, und bringt ihn gewiß um das Leben. So bald aber ein weiterer Schuß fällt, ſo verläßt er ſeinen erſten Feind und verfolgt den andern. Man muß alſo immer in zahlreicher Geſellſchaft auf die Bärenjagd gehen. Der ſchwächſte Theil an dem Bären iſt der Kopf, und er ſtürzt daher gleich, wenn man ihn mit einem ſtarken Knittel darauf ſchlägt.

Die ſicherſte und gewöhnlichſte Art, Bären zu fangen, iſt folgende: Man macht da, wo man ihren Gang und Wechſel auskundſchaftet hat, an einem Ort, wo kein Waſſer zulaufen kann, eine Grube, 7 bis 8 Ellen ins Gevierte und 8 Ellen tief, ſchälet ſie, eine halbe Elle dick, nach der Höhe mit beſchlagenem Holz ganz glatt aus, ſo wie Spundpfähle ineinander gefüget werden. Innwendig muß man alles ganz glatt behobeln, damit der Bär mit ſeinen Klauen nicht daran haften und ſich heraushelfen kann, und unten wird der Boden veſt verſpündet, damit kein Thier durchzugraben im Stand iſt. Oben wird die Grube mit ſchwachen Hölzern oder Stangen belegt und mit Laub, Streu u. d. g. ganz überdeckt, damit es dem übrigen Erdreich gleich ſiehet, und endlich wird in die Mitte ein Honigtopf geſetzt, welchem der Bär nachgehet und ſamt demſel-

ben in die Grube fållt. Soll aber der Bår lebendig herausgebracht werden, ſo muß man unten an dem Boden der Grube einen Kanal herausführen, deſſen Eingang mit einer Fallthüre wohl verſehen iſt, vor ſelbigen einen Kaſten ſetzen, der auch eine Fallthüre hat, ſodann die Fallthüren öfnen, den Båren mit Stangen von oben herab in den Kaſten treiben und ſamt demſelbigen fortführen. Die Polacken haben noch eine ſehr luſtige Art, die Båren zu fangen. Sie beveſtigen um einen Baum herum ſpitzige Pfåhle in der Erde, und ſetzen einen Bienenſtock oder Honigtopf auf den Baum, unterhalb deſſelben aber und zwar an dem Ort, wo der Bår zu dem Honig kommen kann, hången ſie einen ſtarken Hammer auf, der ſich hin und her bewegt. Wann nun der Bår nach dem Honig den Baum hinauf ſteigt, und an den Hammer kommt, ſo hebt er ihn anfånglich ganz langſam auf, der Hammer fållt aber gleichwohl wiederum zurück und ihm auf den Kopf; über dieſen Schlag entrüſtet ſich der Bår und ſtößt den Hammer mit mehrerer Gewalt von ſich, der ihm aber im Zurückfallen einen noch ſtårkern Schlag giebt, welchen der Bår mit verdoppelter Kraft ſo lange erwiedert, bis er endlich, alles Bewußtſeyns beraubt, von dem Baum herunter in die ſpitzigen Pfåhle fållt. Das Wort Bår hat auch nachfolgende Nebenbedeutungen:

1) Bedeutet es in alten deutſchen Urkunden oft alle Gattungen von Schweinen, gemeiniglich aber nur den Eber, und in dieſer Maas iſt es auch an vielen Orten noch im Gebrauch.

2) Heißt Bår, Bar, Baern in dem Mittelalter eine öffentliche Abgabe, wovon die Worte: Bårnkammer, Bårngabe, Berner (der Erheber derſelben) abſtammen.

3) Bedeutet es ein ſteinernes Wöhr in einem Fluß oder Kanal, welches ſonſten auch Kamm, Schwäle oder Wuhr genennet wird. Und

4) den Kloß an einer Kammmaſchine.

Baerendreck, ſ. Süßholzſaft.

Bärenklau iſt eine Art Waid- oder Druſenaſche, die von Königsberg gezogen wird.

Baerenklee, ſ. Klee.

Baerenkoth heißt in den Schmelzhütten dasjenige, was ſich bey dem Abtreiben, ſo bald das Werk zerfloſſen iſt und das Unreine oben ſchwimmt, nicht abſtreichen läßt, ſondern mit der Glöthe herausfließt.

Bärenkrebs, ſ. Krebs.

Baerenöhrlein, ſ. Schlüſſelblume.

Baerlatſchen ſind Schuhe und Quartierpantoffel von Kälberhaaren. Die Haare werden über Bindfäden geflochten und zuſammen geſchoben, daß ſie ſelbigen bedecken. Man macht ſie auch von Tuchenden, ſchlechter Wolle u. d. gl.

Baerſch, ſ. Perſch.

Baerſching, ſ. Perſch.

Baerteln heißen die Tuchſcheerer, wenn ſie das Tuch zum erſtenmal und nur zu halben Haaren ſcheeren.

Baeſtling, ſ. Hanf.

Bäuchling nennen die Fleiſcher an einigen Orten dasjenige Stück Fleiſch, welches am Schwein die untere Gegend des Bauches einnimmt.

Bäumen, ſ. Aufbäumen.

Sonſt heißt Bäumen oder Baumen auch

1) das auf einen Wagen geladene Heu, Getraid oder Stroh mit dem Wies- oder Heubaum ſo veſt zuſammen ziehen, daß es im Fahren nicht herunter fallen kann. Es geſchieht dieſes, indem man ein Seil, welches über den Wiesbaum gezogen iſt, am vordern Theil der Leiterbäume beveſtigt, und hinten ein längeres Seil, welches auf einer Seite des Wagens

gens angebunden iſt und über den Wiesbaum geworſen wird, aus allen Kräften anzieht, und dann auf der andern Seite veſt macht. Eine weit bequemere Art aber iſt dieſe, wenn man am hintern Wagen unter den Leiterbäumen eine Welle anbringt, in deren zwey Enden das Seil vermittelſt darein gebohrter Löcher beveſtigt iſt, und welche noch zwey andere Oefnungen hat, die in verſchiedener Richtung zur Rechten und zur Linken darinnen angebracht ſind. Man ſchwingt das Seil auf den Wiesbaum, und windet durch zwey Triebhölzer, die man wechſelsweiſe in die zwey Oefnungen ſetzt, das Seil ſo lange an der Welle auf, bis der Wiesbaum veſte genug iſt, worauf eines der beyden Hölzer in der Oefnung eingeſetzt bleibt, und ſich am Wagen anſpreißt. Der Vortheil iſt, daß man ein ungleich kürzeres Seil nöthig hat, daß daſſelbe nicht durchs Reiben abgenutzt wird, daß geringere Kräfte zum Bäumen erfordert werden, und der Wiesbaum veſter aufliegt.

2) Eine bekannte Untugend muthwilliger Pferde, da ſie ſich auf die Hinterfüße ſtellen und mit dem Vorderleib gerade in die Höhe heben. Manche rathen dagegen an, man ſolle ſich ein bey dem Kopfe nicht allzudickes Gefäß mit einem langen Halſe machen laſſen, woran man es bequem halten kann, ſolches mit Blut füllen, und dem Pferd, wenn es ſich bäumt, an dem Kopfe zerſchlagen, daß das Blut über den Kopf herablauft, worüber das Pferd erſchrecken und ſeine Untugend laſſen ſoll.

Baffetas oder Baftas iſt eine Art weißen Kottuns von groben baumwollenen Fäden, und kommt aus Oſtindien nach Amſterdam und Rotterdam. Die ſuratiſche ſind die beſten. Die Stücke haben meiſtens 13 bis 14 Ellen in der Länge und $\frac{2}{4}$tel, $\frac{3}{4}$tel bis $\frac{7}{8}$ Ellen in der Breite. Auſſerdem hat man auch noch breitbraune, (*Baffetas broad brown*) breitweiße,

weiße, (*Baſſetas broad-whit*) welche alle 14 Ellen lang und $\frac{3}{4}$ Ellen breit ſind; ſchmalbraune, (*Baſſetas narrow brown*) die zwar mit den vorigen gleiche Länge, aber nur eine halbe Elle in der Breite haben; und ſchmalweiße, (*Baſſetas narrow-whit*) die nur $13\frac{1}{2}$ Ellen lang und $\frac{1}{2}$ Elle breit ſind. Die ſchmale *Baſſetas* heißen ſonſten auch *Orgagis*, *Noſſaris*, *Gaudivis*, *Nerindes* und *Dabouis*, nach den Orten, wo ſie gemacht werden.

Von einer andern Art oſtindiſcher Zeuge, die ebenfalls den Namen Baſſetas führen, ſ. Schaub.

Baſtas, ſ. Baſſetas.

Bagaees, ſ. Zucker.

Bagatini, ſ. Piccolo.

Bagedia oder *Badadin* iſt ein Apotheckerpfund von 12 Unzen.

Baggerbügel, ein Inſtrument zum Torfſtechen, ſ. Torf.

Baggern, ſ. Torf.

Baggert, Backert, Hafenräumer, fr. *Ponton*, holl. *Bagger*, iſt ein Schiff mit einem Schöpfrad, welches durch Pferde oder Menſchen umgetrieben wird, bis auf den Grund reicht und den daſelbſt befindlichen Schlamm heraufſchöpft.

Bagre, ſ. Wels.

Bahar, Bahaire oder arre iſt ein oſtindiſches Gewicht. Der große Bahar, womit die Würzwaaren gewogen werden, hat 200 Katis und dieſer 28 Taels, und hält nach portugieſiſchem Gewicht 550 Pfunde, welche zu Paris 481 Pf. 4 Unzen betragen. Der kleine Bahar hingegen hat nur 458 portugieſiſche Pfunde oder 401 Pf. 7 Unzen zu Paris, und pflegt man damit Zinnober, Elfenbein, Seide, Biſam u. d. g. zu wägen. Der chineſiſche Bahar hat 300 Kadis, die aber zu Malacca nur 200 ausmachen.

Bahn nennen die Bergleute das breite Theil an ihrem Hammer oder Fäuſtel.

Bahnen oder Bohnen heißt bey den Schreinern die Arbeiten von feinem Holze wohl abreiben und poliren.

Bahnhobeln heißt bey den Böttchern den Boden eines Gefäßes zierlich aushobeln.

Bahnigt nennen die Bergleute diejenige Zinngraupen, welche vielſeitig und ſchön glatt ſind.

Bahre nennet man an einigen Orten denjenigen Raum in den Scheunen, welcher anderswo Panſe oder Viertel heißt. Daher Bahrwand: diejenige Wand, welche das Viertel von der Tenne abſondert. Sonſten iſt Bahre oder Tragbare ein ſehr bekanntes Inſtrument zum Tragen, welches keiner weitern Beſchreibung bedarf.

Bahren, ſ. Krippe.

Bahrenbeißer, ſ. Krippenbeißer.

Bahrmeiſter, ſ. Baermeiſter.

Bac iſt im franzöſiſchen eine Pferdfarbe, etwas mehr roth als kaſtanienbraun.

Baiac, ſ. Bleyweiß.

Baigu, *Begu*, *Becku* heißt ein Pferd, welches die ſogenannte Pferdbohne, oder das ſchwarze Grübchen an den Vorderzähnen, woraus man ſonſten vermuthet, daß es noch nicht über 6 Jahre alt ſeye, bis in ſein hohes Alter behält.

Baillarge, eine Art großer Gerſte, ſ. Gerſte.

Bailler heißt Geld auf große Avanture geben.

Bailloque, eine Art Straußfedern, die von Natur weiß und braun geſprengt ſind und ungefärbt gebraucht werden.

Baillorge, ſ. Baillarge.

Bajocco, *un bajocco Romano*, eine päpſtliche Kupfermünze, deren 10. einen *Paolo* ausmachen. Das Stück beträgt nach rheinl. Währung etwa $3\frac{1}{2}$ Pfenning.

Bajoiers heißen die Seitenwände an den Schleußen.

Bajoire iſt eine holländiſche Münze, welche 60 Stüver oder 3 holländiſche Gulden gilt. Bey den Franzoſen aber bedeutet dieſes Wort eine Schaumünze, welche 2 Köpfe im Profil hat.

Bajoque, ſ. Bojocco.

Baique, ſ. Bagette.

Bainli, ſ. Ballenbinder.

Baize, ſ. Beize.

Baizen, ſ. Beizen.

Baizonge iſt ein Schwamm, der in Perſien an Bäumen wächſt, und zu Damaſco und Diarbeck zum Färben der karmoiſinrothen Seite gebraucht wird. Er wird fein pulveriſirt und eine halbe Stunde gekocht, und giebt ſodann der Farbe eine ganz vorzügliche Schönheit.

Baizu, ſ. Baigu.

Bakeier iſt ein Werkzeug, wie ein Säbel geſtaltet, aber ſtumpf, und wird von den Weißgerbern und *Kürſchnern zum* Abziehen der Felle gebraucht.

Bakkeljau, ſ. Kabliau.

Bakken iſt ein rundes, hölzernes Gefäß der Kottundrucker, worinnen ſich ein Rahmen mit doppeltem Boden befindet. Auf dem obern Boden, der aus einem ausgeſpannten Tuch beſtehet, wird die Farbe auseinander geſtrichen. Der untere iſt von Leder und ſchwimmt auf dem Waſſer, um die Farbe feucht zu erhalten.

Balam pulli iſt der malabariſche Name der indianiſchen Tamarinde.

Balance. Außer der bekannten gemeinen Bedeutung dieſes Wortes, verſtehet man auch bisweilen darunter die Angabe der Schiffer über ihre Ladung. Von der weitern Bedeutung unter den Kaufleuten handelt der Artickel: Bilanz.

Balan-

Balancirer iſt bey den Feuerlöſchmaſchinen oder Sprüzen der hölzerne Waagbalken, an welchen ſowohl die Kolbenſtangen als die Schachtſtangen gehänget und dadurch in Bewegung geſetzet werden.

Balançon nennen die Franzoſen eine Art Tannenholz, welches man in kleinen Stücken verkauft, und womit beſonders in Languedok ein beträchtlicher Handel getrieben wird.

Balani, *Glandes*, *Pollicipedes*. fr. *Poucepieds* ſind kleine mit Schalen bedeckte Fiſche, in Geſtalt der Eicheln, welche in der ſpaniſchen See, um Bretagne und Normandie an den Klippen hängen. Sie ſind gut zum Eſſen. Ihre Beine ſehen aus wie Daumen, und daher haben ſie den Namen *Pollicipedes.*

Balanzia, ſ. Melone.

Balanzfiſch, ſ. Hayfiſch.

Balaon ſind eine Art Sardellen, welche bey der Inſel Martinique gefangen werden.

Balaſe, ſ. Rubin.

Balaſins, ſ. Rubin.

Balaſor oder Ballaſor iſt ein aus Baumrinde gemachter Zeug, welchen die Engländer aus Oſtindien bringen. Die Stücke ſind 8 Ellen lang und $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Balaſſe, ſ. Rubin.

Balaſtri nennet man zu Smirna die ſchönſte venetianiſche *Draps d'or.*

Balazée oder *Sauvaguzées* von Surate ſind weiße baumwollene Tücher, welche im Reich des großen Mogols gemacht werden, $13\frac{1}{2}$ Elle lang und $\frac{2}{3}$ Ellen breit.

Balche, ſ. Blaufellchen.

Balcke, ſ. Balke.

Balcon

Balcon oder Trompetergänglein iſt ein Austritt vor einem Fenſter, welcher mit einem ſteinernen oder eiſernen Geländer eingefangen iſt und auf Säulen, Laſtträgern oder Tragſteinen ruhet.

Baldrath, ſ. Wallrath.

Balg heißt die Haut eines kleinen Thieres, welche ganz und ohne ſolche an dem Bauch aufzuſchneiden, abgeſtreift worden. Sonſten bedeutet Balg auch einen Blaßbalg, wovon aber dieſer beſondere Artickel nachgeſehen werden kann.

Den Balg abhängen oder abſchätzen heißt auf Bergwerken ſo viel, als durch Ableitung des Waſſers, welches die Blasbälge treibt, machen, daß ſolche ſtille ſtehen.

Den Balg vernaſen oder vernäſen nennen die Bergleute, wenn ſie bey dem Anfang des Schmelzens die eiſerne Schnauze an dem Blasbalg mit etwas bedecken oder Schlaken vorſetzen.

Der Balg verſetzt ſich, heißt ſo viel, als der Balg ziehet Feuer an ſich.

Balgen oder Balſen nennet man die von dem Waſſer ſelbſt gemachte Kanäle.

Balgenbreter nennet man den Boden und die Decke eines Blasbalges. Dieſe iſt oben, und beweglich; jener aber iſt unbeweglich und ruhet auf dem Gerüſte.

Balggerüſt heißt dasjenige Geſtell, auf welchem die Blasbälge ruhen.

Balgkopf nennet man den eigentlichen hohlen Körper eines Blasbalges.

Balgleiſten ſind lange hölzerne Stäbe, welche inwendig über das Balgleder genagelt werden.

Balgliese oder Liſſe iſt die eiſerne Schnauze oder das Vordertheil des Blasbalgs.

Balnie heißt ein grober wollener Zeug, der zum Einpacken der Waaren gebraucht wird.

Baliſier oder *Balizier* heißt ein indianiſches Rohr.

Balken ſind viereckigt gezimmerte Bauhölzer, welche nach der Breite der Gebäude, von einer Mauer zur andern horizontal gelegt werden, und worauf der Boden des obern Stockwerks ruhet, denn diejenige Hölzer, welche der Länge nach liegen, heißen Durchzüge. Bey Fußböden heißt man ſie Fußbodenbalken; bey Dächern, Dachbalken, Kehlbalken, Hannebalken; bey Brücken, Brückenruthen und im Grunde, Grundbalken. Je länger der Balken iſt, deſto ſchwächer iſt er; und wann er auf die hohe Kante geſetzt wird, ſo trägt er ungleich mehr als auſſerdeme.

Mſr. Genneté will aus Erfahrungen gefunden haben, daß ein Balken, der $8\frac{1}{2}$ Zoll breit und $8\frac{1}{2}$ Zoll hoch war, achtmal weniger Stärke hatte, als ein Balken, der $8\frac{1}{2}$ Zoll zur Breite und 17 Zoll zur Höhe hatte, da er doch eigentlich nur eine doppelte Stärke hätte haben ſollen. Es wächſet alſo die Kohäſion noch ſehr durch die Dicke der Balcken.

Die Proportion iſt ungefehr dieſe: Ein Holz von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge, 1 Zoll Höhe und 2 Zoll Breite trägt, auf der platten Seite liegend, nur 805 Pf. und auf der ſchmalen Seite 1580 Pf. Hat es bey gleicher Länge blos einen Zoll ins Gevierte, ſo bricht es ſchon bey einer Laſt von 600 Pf. Nach Bullets Unterſuchungen iſt die beſte Proportion folgende:

Länge. Fuß.	Breite. Zoll.	Höhe. Zoll.
12	10	12
15	11	13
18	12	15
21	13	16
24	14	18
27	15	19
30	16	21
33	17	22
36	18	23

Ein Balken, der an beyden Enden wohl beveſtiget iſt, trägt ungleich mehr als der, ſo blos aufliegt. Ein Holz von 2 Fuß Länge und 1 Zoll ins Gevierte hat, bey angeſtellter Probe, wohl beveſtigt 283 Pf. blos aufliegend aber nur 187 Pf. getragen.

Balkenanker ſind eiſerne Anker, welche an die Balken beveſtiget werden, um dadurch die Stock und Hauptmauern zu verbinden.

Balkendecke heißt eine aus lauter zuſammen gefügten Balken beſtehende Decke eines Zimmers.

Balkengeſims iſt ein Geſims, welches bey hölzernen Gebäuden zur Verkleidung oder Verbergung der Balkenköpfe zwiſchen zweyen Stockwerken angebracht wird.

Balkenkanten ſind die 4 Seiten eines Balken.

Balkenklafter iſt ein bey dem Bauweſen gewöhnliches Maas von 6 Fuß lang und 1 Fuß breit und dick; und folglich von 6 Kubikfuß Innhalt.

Balkenkopf iſt das Ende eines Balken, womit derſelbe aufliegt. Die Balkenköpfe werden da, wo ſie eingemauert werden, von dem Kalk angegriffen und in kurzer Zeit zur Vermoderung gebracht. Solchem Uebel abzuhelfen, gebraucht man folgende Mittel: 1) An die Balken darf kein Kalk kommen, ſondern an deſſen Statt nimmt man Leimen, der

nicht ſo freſſend iſt und die Fäulniß nicht ſo ſehr befördert, wie der Kalk. 2) Man brennet die Balken, ſo weit ſie eingemauret werden, auf allen 4 Seiten an. 3) Man beſchmiert ſie eben ſo weit mit heißem Pech oder Wagenſchmier.

Balkenriß iſt ein Aufriß eines Gebäudes, in welchem man nichts als das ganze Gebälk oder Zimmerholzwerk deſſelbigen ſiehet.

Balkenruthe iſt ein Maas, eine Ruthe lang und einen Schuh breit und dick.

Balkenſchnur heißt bey dem Kanefaßmacher eine bogenmäßig hängende Schnur, dergleichen unter jedem Schaft eine angebracht iſt, und in deren Mitte mehrere andere Schnüre, welche Bodenſchnüre genennt werden, angebunden ſind. Dieſe letztere werden, nach Maasgab des Muſters, welches verfertiget werden ſoll, an die Fußſchemel angebunden, damit, je nachdem ein Fußſchemel getreten wird, dieſer oder jener Schaft heruntergezogen und der Eintrag gehörig eingeſchoſſen werde.

Balkenwaage iſt 1) ein altes Werkzeug, womit man große Laſten, zwar langſam, aber auch ſanft und behutſam in die Höhe heben kann. Sie beſtehet aus einem Balken, der von einer ſtarken hölzernen Säule unterſtützet iſt. An einem Ende deſſelben wird die Laſt angebracht und an dem andern iſt eine ſtehende Schraube, welche aber an dem Boden wohl beveſtiget werden muß, damit ſie von der Laſt nicht aufgezogen werden kann. 2) Iſt es ein Inſtrument der Wachsbleicher, welches aus einem ſehr tief herunter hängenden Reifen beſtehet, an welchem man die Dächte über der Pfanne aufhängt, in welcher das geſchmolzene Wachs iſt, das man mit dem Löffel ſchöpft und die Dächte damit begießt. Zu den Altarkerzen nimmt man eine eiſerne und zu den gemeinen Kerzen eine hölzerne Balkenwaage.

Ball, ſ. Ballot.

Ballani oder *Ballari* ſind eine Art Seemuſcheln, welche an dem Meerſtrande der Mark Ankona in großen Steinen lebendig gefunden werden. Man ſpeißt ſie häufig in Rom; ſie haben aber doch einen beſondern Geſchmack, welcher nicht jedermann anſtehet.

Ballas, ſ. Rubin.

Ballaſor, ſ. Balaſor.

Ballaſſe, ſ. Ballaſe.

Balleiſen iſt ein ſchräggeſchliffener Meiſel, womit die Glieder der Rahmen vertiefet werden.

Ballen heißt:

1) Bey den Papiermachern eine Quantität Papier von 10 Rieß,

2) Bey den Kaufleuten eine Parthie Waaren, welche ordentlich zuſammengepackt, außen mit Leinwand, Matten, Strohe ꝛc. umſchlagen und mit Stricken zuſammen gebunden ſind; und

3) bey den Buchdruckern diejenige Inſtrumente, womit die Farbe auf die Lettern aufgetragen werden; ſie beſtehen aus hölzernen, mit Leder überzogenen und mit Roßhaaren ausgeſtopften holen Scheiben mit hölzernen Seiten- oder Handgriffen.

Ballenbinder werden diejenige Perſonen genennet, welche den Kaufleuten ihre zu verſendende Waaren in Matten, Leinwand, Packtuch u. d. g. einpacken und emballiren. Die Auflåder rechnet man zwar bisweilen auch zu dieſer Geſellſchaft, ſie verſtehen ſich aber ſelten gut auf das Ballenbinden, ſondern beſchäftigen ſich meiſtens nur mit dem Auf- und Abladen der Güter.

Ballenknechte heißen in den Buchdruckereyen diejenige Hölzer, worauf die Druckersballen ruhen.

Ballenmeiſel iſt ein flacher breiter Meiſel, deſſen ſich die Büchſenſchäfter zu der erſten groben Arbeit bedienen.

Ballenmeiſter. Wann zween Buchdruckergeſellen an einer Preſſe arbeiten, ſo wird derjenige, welcher die Ballen zu beſorgen hat, Ballenmeiſter genennet.

Ballenſcheeren heißen diejenige Scheeren, welche nicht beſtellt, ſondern für die Haußirer auf den Kauf gemacht werden.

Ballenwaaren, fr. *Marchandiſes des Balles*, werden kleine Eiſen= und andere Waaren genennet, welche man auf den Kauf verfertigt und insgemein kurze Waaren heißt.

Ballenzinn wird das deutſche in Böhmen und Sachſen gegrabene Zinn genennet, weil es in zuſammen gerollten Tafeln verſchickt wird. Wenn die Ballen blank und rein ſind, ſo iſt das Zinn leicht flüßig, ſind ſie aber weißfleckig, ſo iſt das Zinn dickflüßig und hart zu verarbeiten.

Ballerus, fr. *ordeliere*, iſt ein kleiner eßbarer Fiſch, der ſich in Flüſſen und Teichen aufhält. Er hat weder Zähne noch Zunge, aber Kieferbeine und einen fleiſchigten Gaumen. Der Leib iſt mit kleinen, zarten, ſchwärzlichten Schuppen bedeckt. Er hält ſich ſtets am Ufer auf.

Ballier, ſ. Baukondukteur.

Ballin nennet man in den Handelsſtädten der Landſchaft Guienne, was man in dem übrigen Frankreich *Emballage* heißt.

Ballon, ſ. Ballot. Auch heißt *Ballon* ein gläſernes Gefäß der Chemiſten, welches die Geſtalt einer Phiole, aber einen ſehr kurzen Hals hat.

Ballet heißt überhaupt ein Ballen Waare, insbeſondere aber a) eine Anzahl franzöſiſchen Papiers, nämlich 24 Rieß von dem mit dem Kreuzchen und 14 Rieß von dem mit der Krone. b) Eine Quantität lothringiſcher Glaßtafeln, welche bey dem weißen Glaß aus 25 Bänden, jeden zu 6 Tafeln; bey dem Farbenglaß aber aus 12½ Bänden, jeden zu 3 Tafeln,

ſeln, beſtehet. c) Bey der antilliſchen Handlung 60 Pf. geräuchertes Fleiſch.

Ballotation heißt auf den Märkten zu Bozen die Beylegung der unter den Kaufleuten entſtandenen Streitigkeiten, durch die meiſte Stimmen.

Balſam. Der natürliche Balſam iſt eine ölichte, ſtark riechende und gewürzhafte Materie, welche von ſelbſt oder durch gemachte Einſchnitte aus Bäumen und Stauden fließt. Sie haben ihren vorzüglichſten Nutzen in der Arzneywiſſenſchaft und vornämlich in der Wundarzneykunſt; doch werden ſie auch von den Parfumirern ſtark gebraucht. So wie die künſtliche Balſame blos officinel ſind, ſo verdienen auch die natürliche blos in der Ruckſicht einige Erwähnung, weil ſie einen beträchtlichen Handlungsartickel ausmachen. Die vorzüglichſte hiervon ſind: 1) Der **Copeiiſche** oder **Copahu Balſam**, lat. *Balſamus Copaivae*, fr. *Baume de Copaie*, welcher anfänglich weiß ausſiehet, mit der Zeit aber dicker und gelblicht wird. Er kommt aus Braſilien und den antilliſchen Inſeln. 2) Der **wahre Balſam**, ſonſten auch der weiße, ingleichem der ſyriſche, indiſche, aegyptiſche und conſtantinopolitaniſche, oder auch der Balſam von Mecca, von Gilead und Groß-Cairo genannt, lat. *Balſamum verum, Syriacum, Judaicum, Opobalſamum, Balſamelaeum de Meccha.* Dieſer kommt von Mecca ſein Vaterland aber iſt das ſteinigte Arabien. Er ſiehet dem copaiſchen Balſam viel gleich, hat aber einen viel beſſern Geruch. 3) Der **peruvianiſche Balſam**, lat. *Balſamum Peruanum* oder *Peruvianum*, fr. *Baume de Perou*, hat ſeinen Namen von ſeinem Vaterland Peru. Man hat hievon dreyerley Sorten, nämlich einen weißen flüßigen, einen röthlich und trockenen, und einen ſchwarzen flüßigen, welcher der gemeine

peruvianiſche Balſam genennet wird. Man findet alle dieſe Balſame ſelten unverfälſcht, und will die unverfälſchten an folgenden Merckmalen erkennen: 1) Daß ſie, auf warmes Waſſer gegoſſen, ſich ganz ausbreiten, ſo bald das Waſſer aber kalt wird, ſich wiederum zuſammen ziehen; 2) daß etliche Tropfen davon die Milch gerinnend machen, und 3) daß ſie auf den Kleidungen keine Flecken hinterlaſſen.

Balſenbrücken ſind Brücken, welche in Indien aus mit Luft angefüllten Säcken von Seehundsfellen gemacht werden.

Balzane iſt ein weißer Fleck, welchen die braune Pferde an den Füßen, und gemeiniglich von den Knorren bis an den Huf zu haben pflegen. Diejenige Pferde, welche ſolche Flecken an 3en Füßen haben, hält man für die beſten; im Grunde aber mag es ein lächerlicher Aberglaube der Pferdehändler ſeyn.

Bambacium, ſ. Baumwolle.

Bambele oder **Bambelefiſch**, lat. *Bambele, Tigurinorum*, Raj. fr. *Bambelle*, iſt eine Art von kleinem Weißfiſch, welcher ſich in dem Zürcher See findet. Er iſt etwa 4 Zoll lang, hat einen ſafrangelben Augenring, eine vom Kopf bis zum Schwanz ſchief herab gehende braune Linie, bey dem Anfang des Schwanzes einen braunen Fleck und am Gelenke ſeiner Floßfedern eine Art von röthlichgelben Wärzchen.

Bambo iſt ein Maas auf der Inſel Sumatra, ohngefehr zween Schoppen haltend.

Bamboche iſt das Verkleinerungswort von *Bambow*.

Bambosrohr, ſ. Bambu.

Bambu oder **Bambusrohr, indianiſches Zuckerrohr, malabariſches Rohr**, *Arundo* (*Bamboa*) *calycibus multifloris, ſpicis ternis ſeſſilibus*, Linn. Dieſe indianiſche Pflanze iſt die größte Gattung Schilfes, die bekannt iſt; ſie iſt ſo hoch als ein

Baum,

Baum zur Zeit ihrer Blüte. Das Holz iſt inwendig mit einem Mark angefüllet, welches die Indianer herauspreſſen und zu Zucker einkochen. Es wächſt dieſes Rohr an dem ganzen malabariſchen Seeſtrich, beſonders an der Küſte von Koromandel. Im Jahr 1759. wurde es von Martinique nach Domingo verſetzt.

Bams, ſ. Barms.

Ban iſt eine Art glattes und feines Neſſeltuch, welches die Engländer aus Oſtindien bringen. Das Stück iſt 16 Ellen lang und ¾ Ellen breit. Sonſten iſt auch Ban ein Name eines Kaffeebaums.

Bananas, ein amerikaniſcher Baum, hat 3 bis 3½ Fuß im Umfang und wird 10 bis 12 Fuß hoch. Er gleichet dem Plantainbaume und trägt Schotten, worinnen eine ſüße ſchmackhafte Frucht liegt, welche auf der Zunge zergehet.

Banatte iſt ein von Weiden geflochtener oder von Kupfer verfertigter und mit Löchern verſehener cylinderförmiger Korb oder Seiher, deſſen ſich die Lichterzieher bedienen, um das zerlaſſene Unſchlitt von den Grieben zu reinigen.

Banc, ſ. Banco.

Bancal oder *Boncal* iſt ein Gewicht im Königreich Achim, auf der Inſel Sumatra, welches 3 Loth 1½ Quentchen kölniſchen Gewichtes hält.

Bancalität, ein beſonders zu Wien gebräuchliches Wort; begreift alles unter ſich, was die Einrichtung und Ordnung der Banken ſowohl, als die dazu gehörige Perſonen betrift.

Banchativa war unter den Franken eine Abgabe, welche von den Garköchen erhoben wurde.

Banchieri, ſ. Banquiers.

Banck, ſ. Banco und Fleiſchbank.

Banckerott, ſ. Bankerott.

Banco, oder eine **Bank** bedeutet in der Handlungswiſſenſchaft denjenigen Ort, woſelbſt man ſeine Gelder mit Sicherheit hinterlegen und ſodann mit Nutzen und Bequemlichkeit, nach Gefallen, darüber diſponiren kann. Man hat öffentliche Banken, welche unter der Garantie, oder wenigſtens unter der Autorität und dem Schutz eines Staats errichtet wurden, und Privatbanken, welche blos von Privatperſonen gehalten werden und auf ihrem alleinigen Kredit beruhen. Sonſten aber theilet man die Banken in Girobanken, Umlauf- oder Zettelbanken und Lehnbanken, wovon die beſondere Artikel: **Girobank**, **Lehnbank** und **Zettelbank** nachzuſehen ſind. Die Wechſelbanken und Judikaturbanken gehören nur dem Namen nach hieher, und ſind ihrer Einrichtung nach ſo ſehr von den übrigen verſchieden, daß die vorangeſchickte Definition gar nicht auf ſie paßt. Auch von dieſen werden zween beſondere Artikel folgen.

Die Banken ſind hauptſächlich dazu erfunden worden, damit die Kaufleute des beſchwerlichen Zahlens, ſo wie der koſtbaren und gefährlichen Verſendung ihres Geldes überhoben werden mögen, und dagegen ihre Zahlungen mit mehr Bequemlichkeit und Sicherheit, entweder durch das Ab- und Zuſchreiben in den Büchern der Bank, oder durch das Umſetzen der Bankarten leiſten können. Nebſtdem aber gewähret eine Bank auch noch die beträchtlichen Vortheile, daß der Einleger nicht beſorgen darf, daß ihm ſeine große Baarſchaften entwendet oder durch Unglücksfälle zu Grund gerichtet werden mögten; daß es die Bank in ihrer Gewalt hat, den ſchädlichen Ausfluß der guten Münzſorten in fremde Länder, und den Schaden, welcher der Handlung durch Veränderung des Münzfußes zugefüget wird, zu verhüten; daß ſie die anvertrauete Gelder, welche ſie entweder

gar nicht, oder doch mit ſehr geringen Procenten verzinſen darf, mit großem Vortheil umſetzen kann, und noch andere mehr, welche aus der nähern Beſchreibung der beſondern Arten von Banken erhellen werden.

Ein handelnder Staat kann eine wohleingerichtete Bank nicht wohl entrathen; aber nicht ein Staat, der eine blühende Handlung erſt erlangen will, braucht eine Bank, ſondern derjenige, welcher ſie breits hat: denn die Bank iſt eine Erleichterung und keinesweges die Grundurſache eines großen lebhaften Handels.

Eine Bank kann ohne unbeſchränkten Kredit nicht beſtehen, und die Sicherheit, welche ſie leiſtet, iſt der Grund, worauf ſie ruhet. Die Sicherheit iſt eine Folge von dem Vermögen, welches der Eigenthümer der Bank beſitzt, und von der Gerechtigkeit, welche ihn verbindet, jedem für ſein Vermögen, das er ihm anvertrauet hat, zu allen Zeiten auf das *pünktlichſte* zu ſtehen. Wo man dieſe beede Gründe findet, da kann man ſein Geld ganz ſicher niederlegen. Ein handelnder republikaniſcher Staat kann z. B. ohne ſich ganz zu ruiniren, durch unrichtige Zahlungen ſeinen Kredit nicht ſchwächen, und ſeine eigene Wohlfahrt verbindet ihn zu der genaueſten Pünktlichkeit in Erfüllung ſeiner Zuſagen. Wenn aber ein Staat ſich ſelbſt zu ſchützen auſſer Stand iſt; oder wenn man weis, daß er ſich ſeinen Verbindlichkeiten gerne entziehet; ſo hat man zuverläßig keine Sicherheit, wenn man ihm ſein Vermögen anvertrauen will. Uebrigens vergleiche man damit den Artickel Bankorecht.

Bancoagent, ſ. Mäkler.

Bancoagio wird das Aufgeld genennet, welches auf die in den öffentlichen Banken eingehende und auszuzahlende Kapitalien gelegt iſt; wo hingegen Agio auf

auf Bankogeld diejenige Aufgabe bedeutet, welche man alsdann bezahlen muß, wenn man Bankogeld gegen andere Münzſorten einlöſen will. Was hierbey in Anſehung des hamburg. Bankoagio beſonders zu merken iſt, wird man unter Hamburg finden.

Bankobediente ſind die bey einer öffentlichen Bank angeſtellte Buchhalter und Kaßirer.

Bancobillet oder **Bankzettel** iſt eine ſchriftliche Anweiſung, daß dem Glaubiger die beſtimmte Summe von des Schuldners in der Bank zu fodern habenden Kapital zu- und dagegen dieſem abgeſchrieben werden ſolle.

Bankobuch heißt dasjenige Buch, worinnen die Kaufleute notiren, was ſie in der Bank ſtehen und davon bereits andern angewieſen haben. Eine hauptſächliche Erforderniß deſſelben iſt, daß man auf jeder Blattſeite die Numer des Foliums bemerke, auf welchem von den Buchhaltern in Banco die Rechnung eingetragen worden iſt.

Bankokaßirer ſind diejenige, welche die bey den öffentlichen Banken einlaufende Gelder in Empfang nehmen und wiederum auszahlen.

Bancoconto heißt die Gegen- oder Abrechnung, welche man mit der Banco über ſeine darinnen eingelegte Gelder hält, um ſich derſelben bey Ceßionen und Zahlungen bedienen zu können.

Banco del Giro, ſ. Girobank.

Banco di depoſiti, ſ. Girobank.

Bankogeld heißt dasjenige Geld, welches in einer öffentlichen Bank, mit Ausſchluß aller andern Münzſorten, angenommen wird. Zu **Venedig**, welches die älteſte Bank hat, ſind die wirklich geprägte Münzſorten der Republik, oder das Kurrentgeld auch zugleich Bankogeld, nur mit dem Unterſchied, daß eine Summe in Banko allemal um 20 Procent

beſſer

beſſer iſt, als die nämliche Summe in Kurrentgeld nach altem Werthe; ſo wie auch dieſer um $29\frac{1}{31}$ Procent beſſer iſt als der neue Werth, oder moneta corrente piccolo. Wer ſich alſo in den Büchern der Bank 10 Lire groſſe oder 100 Ducati di banco zuſchreiben will, der muß $154\frac{5}{8}$ Ducati corr. piccoli dafür bezahlen.

Zu Amſterdam beſtehet das eigentliche Bankogeld nur in den groben ſilbernen Münzſorten des Staats, welche ihr vollkommenes Gewicht haben. Dieſe Silbermünzen ſind die Dukatons, die Dreyguldenſtücke und die ſogenannte Species- und Current- oder Albertusthaler. Die Dukatons werden, wenn ſie vollwichtig ſind, in der Bank für 60 holländ. Stüber: das Dreyguldenſtück zu 57 Stüber, der Speciesreichsthaler zu 50 und der Albertusthaler zu 48 Stüber angenommen. Im gemeinen Handel und Wandel aber gelten: die Dukatonen 63, die Dreyguldenſtücke 60, die Speciesthaler 51 oder 52 und die Albertusthaler 50 Stüber. Der holländiſche Bankgulden iſt nicht nur um des Gebrauchs willen, ſondern nach ſeinem innern Silbergehalt über 6 Procent beſſer als der gemeine Currentgulden. Es nimmt aber dieſe Bank auch ausländiſche Münzſorten in einem regulirten Preiße an, und ſchreibt ſie dem Einleger auf ſeine Rechnung zu gut; läßt ihm aber dabey die Freyheit, ſolche gegen Zurückgab des von der Bank erhaltenen Recepiſſe, welches er nach Gefallen an andere verkaufen und ordiniren kann, wieder abzuholen. Die Münzſorten, welche man auf ſolche Art in die Bank legen will, müſſen aber immer richtig abgezählt, von den Goldſorten jederzeit 500 oder 1000, von den Silberſorten aber wenigſtens 200 Stücke in einen Beutel gethan, abgewogen und verſiegelt werden. Die Münzen, welche in ſolcher Maas angenommen werden, ihr Preiß und das Gewicht, welches ſie haben

haben müſſen, wird unter dem Artickel Girobank angezeigt werden.

Zu Hamburg beſtehet das Bankogeld in Speciesreichsthalern, die im Korn 14 Loth 4 Gran feines Silber in der rauhen Köllniſchen Mark halten, und davon 8 Stücke auf die rauhe Mark gehen. Es gehen alſo von den hamburg. Bankothalern netto 9 Stücke auf die feine Mark. Die Bank nimmt jeden ſolchen Thaler für 3 Mark an, und ſchreibt dem Einbringer noch neben dem 1 vom tauſend zu gut. Man ſehe hievon den Artickel Hamburg nach.

Die Bank zu **London** hat kein beſonderes Bankogeld, ſondern nimmt alle engliſche Münzen an. Die Banken zu **Koppenhagen** und **Berlin** kommen mit ihr darinnen überein, daß ſie kein beſonderes Bankogeld haben.

Die Bank zu **Nürnberg** hat ſonſten nur die bis zum Jahr 1721. gebräuchlich geweſene Münzſorten, an kayſerlichen, kurfürſtlichen, reichsfürſtlichen, ſtädtiſchen und franzöſiſchen ganzen und halben Thalern und Zweydrittelſtücken angenommen; weil aber dieſe Species ſich je länger je mehr verlohren haben, ſo hat man in neuern Zeiten auch angefangen die Karolinen, franzöſiſche alte Louis d'or und ſpaniſche Doppien zuzulaſſen; und ſeit einigen Jahren nimmt man ſogar die Konventionsthaler für 2 fl. cour. an.

Banco halten heißt ſo viel als Wechſelhandlung treiben.

Bancoherren werden an einigen Orten die Wechsler genennet; insgemein aber verſtehet man darunter die Bankodeputirten.

Banco intacciren nennet man, wenn jemand in Banko mehr auf ſich ſchreiben läßt, als er darinnen zu fordern hat.

Ban-

Banco Procura heißt eine Vollmacht, welche derjenige vorzeigen muß, der im Namen eines andern in Banco agiren und über ſeine darinnen angelegte Gelder diſponiren will. Sie muß in Beyſeyn zweener Zeugen errichtet und von den Buchhaltern regiſtriret werden, und iſt nicht länger als ein Jahr gültig.

Bancorechnung, ſ. Bancoconto.

Bancorecht. Hierunter verſtehet man die den öffentlichen Banken verliehene Privilegien, welche insgemein darinnen beſtehen, daß

1) der ganze Staat für die in der Bank deponirten Gelder haftet,

2) auf ſelbige kein Arreſt angenommen wird; und

3) gegen die mit den Bankobüchern überwieſene Zahlung keine Ausflucht mehr ſtatt findet.

Banco Rotto, ſ. Bankerott.

Bancoſchreiber ſind die in den öffentlichen Banken angeſtellte Buchhalter.

Bancoſchriften heißen die einzelne Summen oder Poſten, welche man ſich in Banco ab- oder zuſchreiben läßt.

Bancothaler, ſ. Bancogeld.

Bancozahlung heißt diejenige Zahlung, welche durch Ab- und Zuſchreiben in der Bank geleiſtet wird.

Bancozettel, ſ. Bancobillet.

Band. Was gewebene Bänder ſind, verſtehet jedermann ohne weitere Erklärung; und von den verſchiedenen Arten der Bänder ſind die Artickel: Basfein- Figur- Floret- Gegenkurt- glatte- kometer- Liſier- Ligatur- Moor- Moorlagatur- Stoff- und Treßband, von der Art ſie zu verfertigen aber die Artickel: Bandmühle und Poſſementirer nachzuſehen. Die engliſche Bänder haben den Vorzug vor allen und nach dieſen folgen die franzöſiſche unmittelbar. Aber auch in Deutſchland, und vornämlich zu Berlin, Elberfeld im Bergiſchen, Leip-

Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg, Taucha, Annaberg, Buchholz, Halle in Sachſen, Crevelt, Wilhelmsdorf und vielen andern Orten werden viele und theils recht ſchöne Bänder, und beſonders die leinene ſogenannte köllniſche Band zu Mühlheim in großer Menge verfertiget.

Sonſten hat das Wort Band noch folgende Bedeutungen:

a) Bey den Zimmerleuten. Ein Stück Holz, welches zwey andere Hölzer dergeſtalt miteinander verbindet, daß ſie in ihrer Lage bleiben müſſen und nicht weichen können. Wird es aber durch Zapfen mit ſelbigen verbunden, ſo heißt es nicht mehr Band, ſondern Riegel.

b) Bey den Schloſſern.

1) Dasjenige Beſchläg, womit Thüren, Fenſter, Läden und dergleichen dergeſtalt beveſtiget werden, daß ſie ſich hin und her bewegen laſſen. Von den verſchiedenen Arten dieſer Bänder handeln die beſondern Artickel: Bockshornbänder, Fiſchbänder, flämiſche Bänder, gekripte Bänder, Hackenbänder, Muſchelbänder, Schaufelbänder, Roſenbänder, Lilienbänder, Schwalbenſchwänze und zuſammengefeilte Bänder.

2) In der Sprengwerksarbeit, die Hülſe, womit die figurirte Stangen des Sprengwerks aneinander beveſtiget werden.

c) Bey dem Hutmacher. Derjenige Theil des Huts, wo ſich Kopf und Rand miteinander vereinigen.

d) Bey dem Meſſerſchmied. Der Beſchlag von Silber, Meßing oder Eiſen, womit er das Heft, da wo die Klinge herausragt, umgiebt.

e) Bey Büchern iſt die Bedeutung dieſes Worts bekannt genug.

Bandanoes, ſ. Grastaffent.

Bandanous, ſ. Grastaffent.

Bandartige Zeuge nennet man diejenige, welche vielfärbigte Streife, in welche Figuren gewebt ſind, haben.

Bandbiene, lat. *Apis faſciata*, Linn. iſt am Vorgebürge der guten Hofnung zu Hauſe und gleichet der Eſausbiene.

Bandbohrer iſt derjenige Bohrer, womit der Zimmermann die Löcher zu den hölzernen Nägeln bohrt, mit welchen die ineinander gezapfte Balken beveſtiget werden.

Banddrat heißen die Dratzieher diejenige Arten von Mitteldrat, welche ſie in Ringe wickeln und mit Drat umſchlingen.

Bande iſt ein kleines Gewicht von etwa 2 Unzen, womit auf der Küſte von Guinea der Goldſtaub gewogen wird.

Bandeiſen iſt 1) ein Werkzeug des Meſſerſchmieds, in einem eiſernen Stock beſtehend, worauf er dasjenige Band verfertiget, mit welchem er den Griff des Meſſers unter der Klinge umgiebt. 2) Dasjenige ſchmal und dünne geſchmiedete Eiſen, aus welchem die Faßreife verfertiget zu werden pflegen.

Bandfiſch ſ. Spitzmaul.

Bandhacken iſt ein gerader eiſerner Hacken, an jedem Ende mit einer umgebogenen ſcharfen Spitze verſehen, deren eine gerade vor ſich herab, die andere aber in die Quere gehet, und womit die Zimmerleute die zu beſchlagende Bäume in ihrer erforderlichen Lage erhalten. Bey den Bötchern oder Büttnern hingegen wird dasjenige Werkzeug alſo genennet, womit ſie die Reife über die Stäbe zwingen.

Bandkegel, ſ. Bandhacken.

Bandmacher heißen diejenige Bortenwirker, welche blos Zwirnband machen und nicht zünftig ſind.

Bandmeſſer iſt eine Art Handbeil, gewöhnlich mit einem Griff von Meßing, faſt in der Geſtalt eines Hackmeſſers in der Küche, womit die Faßbinder die Reife abzuhauen pflegen.

Bandmühle iſt ein Webſtuhl, der entweder durch ein Waſſerrad oder durch Menſchenhände in Bewegung geſetzet wird, und ungleich mehr Bänder in einer gegebenen Zeit verfertigt, als durch Menſchenhände an einem gemeinen Stuhl gemacht werden können.

Die gefärbte Seidenſtrehnen werden auf einer Spulmaſchine von den Spinden auf Spulen gebracht, und dieſe volle Spulen auf eiſerne Spillen, die einen hölzernen Knopf zum Fuße haben aufrecht, und in Reihen hintereinander, auf einen kleinen Zettel oder Scheertiſch geſteckt ſind. Von allen Spulen lauft ein Faden durch eine Querreihe von gewundenem Drat, die am Ende des Scheertiſches aufgerichtet wird, hindurch; welches die Arbeiter in den Stand ſetzt, jeden Fadenknoten einzeln ſäubern zu können.

Vor dem Scheertiſche ſtehet das Zettelrad mit einem Geſtell. Dieſes Rad iſt ein ſechsärmiger kleiner Haſpel. Es ſtehet mit ſeiner Achſe zwiſchen zween kleinen Poſten, deren einer am Kopf geſpalten iſt, und in dieſer Spalte ein eiſernes gezacktes Rad trägt. Wenn das Rad gedrehet wird, ſo bewegt ſich an dem geſpaltenen Poſten ein Zeiger im Zirkel herum, deſſen Scheibe in 4 Theile getheilt iſt, damit man wiſſen kann, wie viel Stücke Band aus einer Kette zu verfertigen ſind. Das eiſerne Zeigerrad wird durch ein blindes eiſernes Getrieb umgedrehet, welches in die Achſe des Haſpels eingeſchnitten iſt. Vorne trägt die Haſpelbank, zwiſchen zween Poſten, eine Kettenſpuhle. Der Arbeiter wendet mit der rechten Hand die Kurbel des Haſpels um, und führt mit

mit der linken die vom Scheertiſch, långs der Haſpelbank, laufende Kette bis zur Spule fort; und zwar alle Kettenfåden in ein einziges Pack neben einander, damit alle einzelne Spulenfåden auf die große Spule, als ein einzelner Faden, hinauf gewunden werden mögen.

Ein kleiner Burſche hebt und ſenkt vor dieſer Bandmühle eine Stange auf und nieder; mehr iſt nicht nöthig, um 10 oder 12 ſchmale Bänder auf einmal zu weben. Långs der ganzen Lade ſtecken flache Schützen mit kleinen Einſchußſpulen, die ſich zwiſchen zween eiſernen Klammern, mittelſt einer Laufſtange, hin und her ſchieben. Die Laufſtange wird durch Stricke von einem eiſernen Schloſſe, das in einem hölzernen Gehäuſe rechter Hand an der Mühle liegt, hin und hergezogen. Dieſes Schloß erhält ſeine Bewegung von eiſernen Dratruhten, welche an den Tritten hängen; und letztere werden durch Hölzer bewegt, die wie Drenecke ausgeſchweift ſind. Dieſe Hölzer ſtecken auf einer viereckigten Welle, woran zugleich das Kammrad beveſtiget iſt. Dieſes greift über ſich in ein hölzernes Getriebe ein, durch welches eine eiſerne Welle gehet, an deren Ende ein ſtarkes Holz, in Geſtalt eines Mühlſteins, beveſtiget iſt, welches die Bewegung der Maſchine erhalten muß. Gleichen Dienſt leiſtet auch das am andern Ende dieſer Welle aufgeſteckte hölzerne Schwungrad. Die Achſe dieſer beyden Schwunghölzer wird durch zween hölzerne Arme, vorne vor dem Stuhl hinweggeführt. In beeden Armen ſteckt eine hölzerne Querſtange, oder diejenige Griffſtange, welche der Burſche mit der Hand auf- und niederſchwingt. Bey jedem Auf- und Niederſchwingen geſchiehet der Durchſchuß von den Spulen zwiſchen den ausgeſpannten Ketten aller Bänder auf einmal. Die Kettenſpulen ſtecken hinterwärts am Stuhle auf einer Leiter, ge-

gehen von da über eine Stange mit Rollen in die Höhe, von dort unter einem Baum, der mit der Lade parallell iſt, hindurch, weiter durch ein langes Rohrried, hiernächſt durch das ganze Litzengeſchirr und deſſen Schleifen, und endlich durch die Lade; von wo aus das fertige Band, unter einem nach der Breite des Bandes durchlöcherten Baum herabſinkt.

Die Bandmühlen ſind gegen das Ende des 16ten Jahrhunderts erfunden worden. Der Erfinder ſoll ein Holländer geweſen, und zur Dankbarkeit in ein ewiges Gefängniß geſendet worden ſeyn, weil man beſorgte, ſeine Erfindung möchte viele Leute auſſer Brod ſetzen. Auch in Deutſchland wurden ſolche durch Reichsgeſetze verbothen, in neuern Zeiten aber dannoch geduldet.

Es iſt gar nicht zu läugnen, daß auf einer Bandmühle ungleich mehr Ellen Band in einem Tag gewürket werden können, als auf einem gemeinen Stuhl; ob man ſchon zugeben muß, daß wann ein einziger Kettenfaden reißt, die ganze Maſchine ſo lange ſtill ſtehen muß, bis ſelbiger wiederum angeknüpfet iſt: dahingegen aber kann man auf ſelbigen nichts als glatte und keine ſo dauerhafte Waare weben als wie auf gemeinen Stühlen.

Bandreiſe heißen bey den Faßbindern diejenige Faßreiſe, welche nicht blos ineinander geſteckt, ſondern mit Weidenbändern zuſammen gebunden ſind.

Bandſtein wird der mit breiten Streifen gezeichnete Achat genennet.

Bandſtuhl, ſ. Bandmühle.

Bandtreſſen oder **Halbtreſſen** haben einen ſeidenen Boden, und ſind ſo gewirkt, daß alle Gold- oder Silberfäden blos auf der rechten Seite erſcheinen.

Bandweide, ſ. Weide.

Bandwurm, als Viehekrankheit betrachtet, ſ. Würmer.

Bangert, ſ. Anger.

Bangmer iſt ein faßonirter Kamlot, welcher zu Amiens gemacht wird,

Bangue, ſ. Hanf.

Banianenbaum, ſ. Feigenbaum, indianiſcher.

Baniglia, ſ. Vanillen.

Banille, ſ. Vanillen.

Bank, 1) Die Bedeutung dieſes Worts bey der Handlung, ſ. unter Banco.

2) Bey dem **Waſſerbau** verſtehet man darunter eine Verwahrung des Grundes, welcher vor dem Teiche liegt, vor Abbruch genannt, welche von dem Waſſer gegen dem Teiche hin etwas anlauft und allallmählich ſteigt.

3) Ein hölzernes Gefäß des **Weißgerbers**, auf welches er die feine Wolle wirft, und worauf er die zarten Felle bearbeitet; ingleichem eine hölzerne Bank, worauf er die Felle legt, nachdem ſie ausgebrochen ſind, und welches die **Bank des Stollpfahls** genennet wird.

4) In den **Glaßöfen**: ein in denſelben rings herumgehendes 3 Fuß hohes Gemäuer, auf welchem die Tiegel ſtehen, worinnen das Glaß geſchmolzen wird.

5) Die **Fleiſchbank**, wovon ein beſonderer Artickel handelt; wird auch oft nur ſchlechthin die Bank genennet.

Bankarbeit nennen die Handwerksleute diejenige Arbeiten, welche ſie ſitzend verrichten.

Bankarbeiter heißen bey den Meſſerſchmieden diejenige, welche die Meſſer beſchalen.

Bankberge nennet man in den Steinkohlenflözen ein unter den Kohlen nicht ſelten vorhandenes grau lettiges ſchweres Geſtein.

Bankbohrer oder **Bembohrer** nennen die Schreiner diejenige Bohrer, womit ſie in die Bänke und Stühle die Löcher bohren, worein die Beine eingeſetzt werden.

Bankeiſen, Bankſteft, Dübel, iſt ein eiſerner langer Steft, an einem Ende zugeſpitzt, an dem andern aber breit geſchlagen und mit Löchern verſehen. Mit jenem Ende wird er in die Wand getrieben, mit dieſem aber an eine Bank oder Stellage angenagelt, welche dadurch beveſtiget werden ſolle.

Bankerot, *Banquerot*, **Falliment**, heißt überhaupt derjenige Zuſtand eines Kaufmannes, da derſelbige auſſer Stand iſt, ſeine Glaubiger zu befriedigen: insbeſondere aber, oder im eigentlichen Verſtand verſtehet man nur denjenigen Vermögensverfall darunter, welcher entweder durch üble Wirthſchaft veranlaſſet, oder wohl gar nur vorgeſpiegelt wird, in der böſen Abſicht, ſich von den aufgeborgten und heimlich in Sicherheit gebrachten Geldern anderer ehrlichen Leute nachhero wohl ſeyn zu laſſen; wo hingegen ein durch Unglücksfälle veranlaßt wordener Vermögensverfall mit dem gelindern und nicht ſo entehrenden Namen eines Falliments belegt zu werden pflegt. Wann ein Kaufmann zu zahlen aufhört, ſo vergleichen ſich entweder ſeine Glaubiger mit ihm, wie viel ſie an ihren Forderungen ſchwinden laſſen wollen, oder es ſchlägt die Obrigkeit ihre Hand darein, nimmt das ganze Aktivvermögen in Beſchlag und vertheilt es nach der Konkursordnung. Wer den Verdacht eines muthwilligen Bankerots von ſich ablehnen will, der muß, ſo bald er zu zahlen aufhört, ſeinen Glaubigern ein getreues Verzeichniß ſeines ganzen Aktivvermögens und ſeiner Paßivſchulden, ſamt allen ſeinen Handlungsbüchern und Regiſtern ausliefern. Es iſt einer weiſen Regierung unendlich viel daran gelegen, den muthwilligen und falſchen

Bankerotten Einhalt zu thun, weil ſie den ganzen Körper der Kaufmannſchaft verdächtig machen, die Nation bey den Fremden in Mißkredit ſetzen und folglich die innerliche und äußerliche Handlung zu Grunde richten. Es fehlt auch ſehr ſelten an heilſamen und ſtrengen Geſetzen dagegen; um ſo öfter aber an einer untadelhaften Ausübung derſelben. Wenn man zu einem, der 100000 Thaler geſtohlen hat, ſagt: ſetze dich in die Kutſche und fahre im Frieden; wer wird nicht ein öffentlicher Dieb ſeyn wollen? Und eben ſo iſt es, wann die Obrigkeit einen muthwilligen Bankerotirer fortſchlüpfen läßt, oder wohl gar zu ſeinen Glaubigern ſagt: vergleicht euch mit ihm.

Eine ganz andere Bedeutung hingegen hat das Wort: **Bankerot** bey den **Tuchſcheerern**, und wird gebraucht, wenn der Scheerer mehr einziehet, als ſeine Scheere zuvor beſchoren hat; oder wenn er am Ende ſeines Stücks iſt, und ein Ende, welches zu einem ganzen Tiſch nicht lang genug iſt, ungeſchoren ſtehen läßt.

Banket, Klampe, iſt eine hinter dem Deich angebrachte Verſtärkung, welche die Höhe des Damms nicht erreicht, und die Abſicht hat, ſelbigen theils zu verſtärken, theils aber auch zu einem Wege zu dienen, wann das Grundwaſſer die Paſſage auf der Ebene hemmt.

Bankhacken ſind eiſerne Hacken an der Hobelbank des Stellmachers, welche dazu dienen, daß man ein Holz, welches behobelt werden ſoll, zwiſchen ſelbige hineinlegen, die Schrauben anziehen und das Holz damit beveſtigen könne. Bisweilen nennet man auch die Bankklammern, wovon ein beſonderer Artickel folgt, Banckhacken.

Bankhammer iſt ein Hammer, welchen der Schloſſer zum Verniethen braucht.

Bankhobel, ſ. Fügbank.

Bankhorn iſt ein kleiner Ambos, deſſen ſich die Schloſſer zu mancherley Arbeiten bedienen. Er muß in den Schraubſtock eingeſpannet werden, wenn man von ihm Gebrauch machen will.

Bankkammer iſt ein eiſerner rechtwinklichter Hacken, deſſen der Stulmacher zu ſeiner Arbeit bedarf. Er ſtecket nämlich einen Schenkel deſſelben durch ein in der Hobelbank eingehauenes viereckigtes Loch, bringt das eine Ende des Holzes, von dem er ein Stück abſägen, an welches er einen Zapfen ſchneiden, oder welches er ausſchweifen will, unter den andern Schenkel und treibt dieſen mit dem Schlägel feſt in das Loch, legt auch, wenn es nöthig iſt, noch zwiſchen das Holz und dieſen Schenkel kleine hölzerne Keile ein. Die ſchiefe Lage, die hierüber der erſte Schenkel in dem Loch, worein er geſetzt iſt, bekommen muß, macht, daß er ſich darinnen klemmet, und daher das Holz ſo veſt hält, daß es ohne zu wanken bearbeitet werden kann.

Bankmäſig, ſ. Banktüchtig.

Bankmeißel ein Werkzeug des Schloſſers, womit das Eiſen kalt zugehauen wird.

Bankmeiſter heißt bey verſchiedenen Handwerkszünften, insbeſondere aber bey den Beckern und Fleiſchern derjenige Meiſter, welcher ſeine Waare an einem dazu beſtimmten öffentlichen Orte, z. B. in der Fleiſchbank, auf dem Brodhauſe ꝛc. und nicht nur in ſeiner Wohnung verkaufen darf.

Bankrichter iſt unter den Böttchern ein Meiſter, der ſich darauf verſtehet, den Bankhobel, wenn er ausgelaufen iſt, wiederum zu ebnen und glatt zu machen.

Bank-

Banktüchtig oder **bankmäßig** heißt ein Fleiſch von ſolcher Güte, daß es in der öffentlichen Bank verkauft werden darf.

Bankzins heißt diejenige Abgabe, welche die Handwerksleute für die Erlaubniß, ihre Waaren an den hierzu beſtimmten öffentlichen Plätzen verkaufen zu dürfen, entrichten müſſen.

Banndeich oder **Banndamm** wird derjenige Deich oder Damm genennet, welcher mit der Kappe über den höchſten Waſſerſtand hervorragt, und ſchlechterdings die Ergieſſung des Waſſers in das Land verhütet.

Bannerneuerung, ſ. Saalbuch.

Bannette heißt 1) ein Korb, welcher aus kleinen Stücken Kaſtanienholz bereitet und von den Kaufleuten zum Einpacken und Verſenden ihrer Waaren gebraucht wird; und 2) bey dem Lederhandel auf der Inſel St. Domingo in Amerika eine gewiße Anzahl Häute, welche entweder aus zwo Ochſenhäuten, oder einer Ochſenhaut und zwoen Kühehäuten, oder dreyen jungen Ochſenhäuten oder vier Kühehäuten beſtehet.

Bannforſte hießen in ältern Zeiten diejenige große Waldungen, von deren Mitgenuß die Unterthanen ausgeſchloſſen waren. In unſern Tagen wird dieſe Benennung immer ungewöhnlicher, weil nach und nach faſt alle Forſteyen in Bannforſte umgeſchaffen wurden.

Bannmühlen, **Zwangmühlen**, **Frohnmühlen**, **Bannbräuen** ꝛc. werden diejenigen Mühlen, Bräuſtätte u. d. g. genennet, in welchen gewiſſe Ortſchaften oder Unterthanen ihr Getraid mahlen zu laſſen, oder ihr Bier abzulangen verbunden ſind.

Bannrechte ſind Dienſtbarkeiten oder Servituten, welche aus den deutſchen Rechten ihren Urſprung haben und ſich dadurch von den Servituten des römiſchen Rechts unterſcheiden, daß der Beſitzer des

dienſtbaren Gutes etwas zu thun verpflichtet iſt, wo hingegen die römiſche Servituten alle im Nichtthun oder Leiden beſtehen. Die vornehmſte Beyſpiele ſolcher Servituten ſind: die Bann- oder Zwangmühlen; der Bierzwang, oder die Zwangbräu und Zwangſchenke; die Bann- oder Zwangbacköfen und die Frohndienſte der Bauern.

Bannreitel werden in vielen Gegenden Oberdeutſchlandes, und beſonders in Bayern, die Laßreiſer genannt.

Bannſtein heißt ſo viel als ein Gränzſtein.

Bannwald, ſ. Bannforſt.

Bannwart, ſ. Holzwart.

Bannwaſſer ſind diejenige Fiſchwaſſer, in welchen der Fiſchfang nicht jedem frey ſtehet, ſondern der Obrigkeit oder einem Privatbeſitzer ausſchlieſſend zukommt.

Bannwein heißt das Recht, an gewiſſen Orten oder zu gewiſſen Zeiten alleine und mit Ausſchluß aller andern Perſonen Wein ausſchenken zu dürfen. In ältern Zeiten übten die Herrſchaften dieſes Recht häufiger ſelbſten aus, überließen es aber in neuern Zeiten meiſtens an gewiſſe Schenkwirthe gegen eine jährliche Geldabgabe, welche in den Saalbüchern und Rechnungen nun ebenfalls Bannwein oder auch Bannweingeld genennet wird.

Banque, ſ. Banco.

Banquerot, ſ. Bankerot.

Banquet, ſ. Klampe.

Banquiers, ſ. Bancoherrn und Wechsler.

Banſe bedeutet 1) einen Korb zum Einpacken und Verſenden der Waaren, und 2) das Scheuernviertel.

Banſer iſt ein Knecht oder Tagelöhner, deſſen man ſich in der Erndte zum Auf- und Abladen des Getraides bedient.

Ba-

Baquet, *Baſſicot* iſt ein Kaſten, welcher in den Schieferbrüchen gebraucht wird, theils die Schieferblöcke und theils die ausgegrabene Erde und Mulen aus der Tiefe zu ſchaffen.

Baquier iſt eine Baumwolle von ſehr mittelmäſiger Beſchaffenheit, womit zu Smyrna einiger Handel getrieben wird.

Bar, ein indianiſches Gewicht, welches beyläufig fünf nürnbergiſche Centner wiegt.

Baracan, ſ. Bercan.

Baracocca iſt ein Beyname der Abrikoſen.

Baragan, ſ. Bercan.

Baragra iſt eine römiſche Münze, welche einen *Bagoque* gilt.

Barakan, ſ. Bercan.

Baras, ſ. Borax.

Baratta iſt ein ſchwarzes, wohlriechendes und geſundes Harz, welches aus Guiana in Amerika kommt.

Baratta oder *Baracolla* heißt aber auch diejenige Art zu handeln, da man Waaren auf Konto nimmt und an andere gegen baares Geld wiederum wohlfeiler verkauft.

Barattiren, Troquiren nennen die Kaufleute, wann ſie Waaren gegen Waaren, mit oder ohne Aufgabe an baarem Gelde vertauſchen. Die Buchhändler bedienen ſich ſtatt deſſen gerne des Worts changiren.

Baratto, ſ. barattiren.

Barba Aronis, ſ. Aron.

Barbadiſches Waſſer, fr. *Eau des Barbades* iſt ein ſtarker Liqueur, der von allerley Früchten, die eine Schaale haben, ingleichem von allerley guter Würze gemacht wird, wozu noch die Quinteſſenz vom Ambra kommt.

Barba Jovis Americana, ſ. Unform.

Barbar, ſ. Barber.

Barbareſche, ſ. Pappelbaum.

Barbe, Barme, Barbet, lat. *Cyprinus barbus*, fr. *Barbeau*, *Barbet*. Ein zu dem Karpfengeſchlecht gehöriger Fiſch, der ſeinen Namen zween häutigen Auswüchſen zu verdanken hat, die ihm am Maul gleich einem Knebelbart herabhängen. Es iſt ein dicker und ſchuppichter Fiſch, faſt wie ein Karpfe, mit einem kleinen und ſpitzigen Kopf, geſpaltenen Schwanz und 6 Floßfedern, wovon 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine an dem Ausgang und eine auf dem Rücken angebracht iſt. Auf dem Rücken iſt er dunkelbraun, an den Seiten dunkelgelb und an dem Bauche weiß. Gemeiniglich wiegt er ein Pfund und nicht leicht über 3 Pfunde. Er wird von einigen für einen Raubfiſch gehalten, weil man bisweilen kleine Fiſche in ihm gefunden und bemerket hat, daß er alles verſchlinget, was er erreichen und bezwingen kann, und ſo gar ſeines eigenen Geſchlechtes nicht verſchonet; dennoch aber hat er keine Zähne und nähret ſich meiſtens mit Schlamm, Gras, Kräutern, Würmern, Fliegen u. d. g. Die Barbe kommt zwar in Deichen auch fort, eigentlich aber iſt ſie doch ein Stromfiſch, der ſich gerne in Tiefen, unter den hohlen Ufern und zwiſchen den Steinen aufhält. Im Junius, Julius und Auguſt iſt dieſer Fiſch fett und ſchmackhaft, im Herbſt aber wird er mager und bekommt einen Zwirn wie die Krebſe. Seine Streich- und Laichzeit iſt im März und April. In Flüſſen und Bächen, welche ſo ſeicht ſind, daß man darinnen waden kann, werden die Barben unter den großen Steinen und hohlen Ufern mit den Händen erhaſcht, auſſerdeme aber mit Angeln gefangen.

Barbe de Renard, ſ. Tragant.

Barber heißt eine ſehr koſtbare Art Pferde, welche man aus der Barbarey in Afrika bringt. Sie ſind unglaublich ſchnell, haben einen magern Leib und ſehr

ſehr leichte Füße. Selbſt in der Barbarey werden ſie ſehr theuer bezahlt und ſo hoch gehalten, daß man ihr Geſchlechtsregiſter ſorgfältig unterhält.

Barbier, ſ. Wundarzt.

Barbiermeſſer ſollte eigentlich nur von den Inſtrumentmachern aus dem feinſten engliſchen Stahl verfertiget werden, es wird aber auch öfter von gemeinen Meſſerſchmieden und aus geringerm Zeug gemacht. Man darf bey dem Schmieden der Klingen kein ſtarkes Feuer geben. Sie werden rothglühend im kalten Waſſer gehärtet, mit Sandſtein weiß geſcheuert und auf Kohlen gelegt, bis ſie von ſelbſt, ohne Gebläſe, gelb anlaufen und ſo das kalte Waſſer ertragen können. Die Peripherie des Schleifſteins muß zu dieſer Art Meſſer ſchmal ſeyn, um blos damit ihre Mitte heraus zu heben. Bey der Scheide eines Barbiermeſſers iſt die Ecke, die Aushölung und die ſchneidende Linie zu bemerken. Die Tiefe der Aushölung beträgt beynahe den dritten Theil einer Linie. Der kleine Bogen, welcher die *Schneide beſchreibt*, iſt bequem, ſie dem Haar entgegen zu führen, und man darf dieſen Bogen im dem Abziehen auf dem Steine nicht verletzen. Ein zu dicker Rücken verurſacht, daß man im Abziehen die Schneide zu ſehr auf den Stein niederdrückt.

Barbier- oder Streichriemen iſt ein ſchmales Stück Juchten oder Kalbleder, welches mit Schmergel eingerieben wird, um die Scheermeſſer darauf zu ſtreichen.

Barbierſtein, ſ. Schleifſtein.

Barbota, Barbote ſind Benennungen der Aalruppe, ſ. Aalraupe.

Barbue, ſ. Platteis.

Barcallao, ſ. Kabliau.

Barcan, ſ. Bercan.

Bar-

Barcellona oder *Barcelona*, lat. *Barcino*, fr. *Barcelone.* Dieſe Haupt- und Seeſtadt des Fürſtenthums Katalonien in Spanien hält Buch und Rechnung in Libras zu 20 Sueldos a 12 Dineros, kataloniſcher Währung.

Bey **Reducirung der hieſigen Währung zu Wechſelgelde** kann man 5 Peſos, oder 40 Reales de Plata gleich 7 Libras rechnen; 4 Doblones gleich 28 Libras; 272 Ducados de Cambio gleich 525 Libras; 136 Ducados de Cambio gleich 2625 Reales de ardites; und 68 Ducados de Cambio gleich 2625 Sueldos.

Die reelle ſpaniſche **Münzſorten** gelten in kataloniſcher Währung: 1 Doblon de a 8 Eſcudos de oro, oder 1 Quadrupel gilt 28 Libras; 1 De a 4 Eſcudos de oro, 14 Libr.; 1 Eſcudo de oro oder Medio Doblon 3 Libr. 10 Sueld.; 1 Peſo duro, 1 Libr. 17 Sueld. 6 Din; 1 Medio Peſo duro oder Eſcudo de Vellon, 18 Sueld. 9 Din.; 1 Peſeta Mexicana oder $\frac{1}{4}$ Peſo duro, 9 Sueld. $4\frac{1}{2}$ Din.; 1 Peſeta provincial, 7 Sueld. 6. Diner.; 1 Real de Plata Mexicano oder $\frac{1}{8}$ Peſo duro 4 Sueld. $8\frac{1}{4}$ Din.; 1 Real de Plata effectivo oder Provincial, 3 Sueld 9 Din.; 1 Medio Real de Plata Mexicano $\frac{1}{16}$ Peſo duro, 2 Sueld. $4\frac{1}{8}$ Din.; 1 Medio Real de Plata provincial oder 1 Real de Vellon, 1 Sueld. $10\frac{1}{2}$ Din.; 1 Pieza de a dos Quartos de Vellon, $5\frac{5}{17}$ Din. 1 Quarto, $5\frac{5}{17}$ Mallas; 1 Octavo, $2\frac{11}{17}$ Mallas; 1 Maravedi de Vellon, $1\frac{11}{34}$ Mallas; 1 Blanca, $\frac{45}{68}$ Mallas.

Die Libra de Cathalane wird in den ſpaniſchen Münzſorten zu 18 Aſen fein Gold und zu 272 Aſen fein Silber gewürdiget. Mithin iſt dieſelbe zu 24 Schillig 9 Pfennigen, 1 Real de Plata Catalan zu 3 Schilling 8 Pfennigen und 1 Real de ardites

zu

Libra		Reales de plata Cathalanes		Reales de ardites		Sueldos		Dineros		Mallas
1	hat	$6\frac{2}{3}$	—	10	—	20	—	240	—	480
		1	—	$1\frac{1}{2}$	—	3	—	36	—	72
				1	—	2	—	24	—	48
						1	—	12	—	24
								1	—	2

Die ſpaniſche Rechnungsmünzen betragen nach kataloniſcher Währung.

	Libras	Reales de plata Cathalanes	Reales de ardites	Sueldos	Dineros	Mallas
1 Doblon von 32 Reales de plata beträgt 5 libras 12 Sueldos oder	$5\frac{3}{5}$	$37\frac{1}{3}$	—	112	1344	2688
1 Peſo von 8 Reales de Plata hat 1 Libra 8 Sueldos oder	$1\frac{2}{3}$	$9\frac{1}{3}$	14	28	336	672
1 Ducado de Cambio von 375 Marav. de Plata hat 38 Sueldos $7\frac{4}{17}$ Dineros oder	$1\frac{233}{272}$	—	—	—	$463\frac{4}{17}$	$926\frac{8}{17}$
1 Ducado de Vellos von 11 Reales hat 20 Sueldos $5\frac{7}{10}$ Dineros oder	—	—	—	—	$245\frac{7}{10}$	$490\frac{14}{10}$
1 Real de Plata von 34 Maravedis hat	—	—	$1\frac{3}{4}$	$3\frac{2}{4}$	42	84
1 Real de Vellon	—	—	—	$1\frac{7}{8}$	$22\frac{1}{2}$	45

zu 2 Schilling 6 Pfennigen hamburg. Banco Valuta zu ſchätzen.

Die Handelsgewichte heißen Quintal Arrobas und Pfund. 1 Quintal hat 4 Arrobas oder 104 Pf. 1 Arroba hat 16½ Pf. hamburg. Dieſes Handelsgewicht iſt um 51⅝ Procent leichter als das berliner Gewicht.

Das Getraidmaas heißt Quartera. 1 Salma hat 4 Quarteras oder 48 Cortas. 1 Carga hat 2½ Quarteras oder 30 Cortas. 46 Quarteras ſind eine Laſt hamburgiſch. Das Weinmaas heißt Carga und hält 42 hamburgiſche Stübchen.

Das Längenmaas Cane genannt, iſt 696$\frac{6}{10}$ pariſer Linien und wird in 8 Palmos eingetheilt. 11 Canes ſind gleich 25 brabanter und 31 Canes gleich 85 hamburg. Ellen. Oder das Längenmaas in Barcellona iſt beyläufig um 135½ Procent länger als die berliner Elle.

Man wechſelt von Barcellona und giebt 1) nach **Amſterdam** 1 Ducado de Cambio pro 98 pf. *flämmiſch* Banco w. o. m. a Vſo von 60 Tagen a dato; 2) nach **Frankreich**, nämlich Lion, Marſeille, Paris, 1 Doblon von 5⅗ Libras, für 15 Liv. 16 Sols Tourn. w. o. m. a uſo detto; 3) nach **Genua** 1 Doblon effectivo von 7 Libras pr. 24 Lire fuori di Banco w. o. m. 4) Nach **London** 1 Peſo von 48 Sueldos pr. 40 pf. Sterling w. o. m. a uſo, von 60 Tagen a dato. Der Vſo iſt in Barcellona 60 Tage nach dato des Briefes.

Barch, Barck heißt an einigen Orten ſo viel als Schwein.

Barchent, Parchent, Barchet, lat. *Tela goſſypina* oder *Pannus Nytinus*, fr. *Fataine*, ital. *Faſtagno* iſt ein gekreuzter mit 4 Schemeln gearbeiteter dichter und auf der einen Seite rauher Zeug. Urſprünglich

lich wurde aller Barchent aus purer Baumwolle verfertiget, nachhero aber hat man für beſſer befunden, derjenigen Sorte, welche gemeiniglich zu Bettzeug angewendet und dahero auch Bettbarchent genennet wird, eine leinene Kette zu geben, wodurch man den gedoppelten Vortheil erreichet hat, ſolche wohlfeiler und dauerhafter zu machen. Der gemeine Bettbarchent erhält insgemein blaue und der feinere rothe Streifen. Ohnerachtet dieſer Barchent ſchon durch das Weben eine rauhe Seite erhalten hat, ſo wird er gleichwohl noch gekratzt oder gekardet, ſodann auf eine Tafel gelegt und ihm ein Strich nach der Breite gegeben. Man hat doppelten und einfachen Barchent. Jener hat um den dritten Theil mehr Fäden als dieſer. Der Scheur- und Kleiderbarchent beſtehet aus lauter Baumwolle und wird nicht gekardet. Der Barchentweberſtuhl kommt mit dem Kottunweberſtuhl überein und unterſcheidet ſich von dieſem blos dadurch, daß er 4 Tritte oder Schemel und eben ſo viel Kämme hat. Man kann alſo hierüber den Artickel Kottun nachſehen.

Dieſe Waare wird in großer Menge in Schwaben, und zwar zu Augsburg, Kaufbeuern, Kempten, Ulm, Nördlingen und dem Rieß, in Franken, in der Grafſchaft Henneberg, im Erzgebürge, in Meißen, im Vogtlande, in der Lauſiz und in Schleſien verfertiget.

In den neuern Zeiten hat man angefangen, den Barchent wie Kottun zu drucken und unter dem Namen Sommermancheſter zu verkaufen, welches den Kottunfabricken einen ziemlichen Stoß zu geben ſcheint.

Barchentweber ſind eigentlich Zeugweber, und machen an einigen Orten eine beſondere Zunft aus, öfters aber ſind ſie bey den Leinenwebern eingezünftet. Sie haben am erſten in Schwaben unter dem Namen

der Schwabenweber floriret. Da, wo ſie eine beſondere Zunft formiren, dürfen ſie nichts als Barchent und Kanefaß, die Leinweber hingegen höchſtens nur Bettbarchent weben.

Barckengeld, ſ. Bargegeld.

Bardadia, ſ. Bagedia.

Bardurſtock, ſ. Gazefabrik.

Baretkrämer heißen diejenige, welche mit Mützen, Strümpfen, Handſchuhen, Socken, Kamiſölern, Hemden, Unterhoſen und anderer dergleichen gewirkter und geſtrickter Arbeit von Seide, Wolle, Leinengarn, Kameel- und Biberhaaren, Baumwolle ꝛc. handeln.

Barfouls iſt ein beſonderer Zeug, von welchem weiter nichts bekannt iſt, als daß er in dem Königreiche Cantor in Afrika gemacht wird und den Negern zur Kleidung dienet.

Bargegeld iſt eine noch hier und dar gewöhnliche Abgabe an die Landesherrſchaft, womit die durch Schiffbruch verunglückte Schiffer ihre an den Strand getriebene Güter ablöſen müſſen.

Bisweilen verſtehet man aber auch darunter den Lohn, welcher denjenigen gegeben wird, die etwas von den Schiffsgütern gerettet haben.

Bariga nennen die in Oſtindien mit Seide handelnde Portugieſen die geringſte Sorte Seide. *Bariga de More* aber heißt diejenige Seide, welche die Holländer auf den Schiffen der Kompagnie aus Oſtindien bringen.

Barile iſt in Florenz ein Wein- und Oelmaas, wovon unter Florenz weitere Nachricht zu finden iſt.

Barilla oder *Barille* iſt eine geſchmolzene Maſſe aus dem verbrannten Glas- oder Salzkraut. Dieſe Pflanze wächſt häufig in dem Königreich Spanien, beſonſonders in Murcia und bey Alikante und heißt *Salſola* oder *Salicornia*. Sie iſt ein jähriges Gewächs,

welches auf den Ackerfeldern gebauet wird. Wann die Pflanze reif iſt, ſo rauft man ſie aus, und legt ſie auf Haufen, um ſie abtrocknen zu laſſen, alsdenn macht man eine Grube, halben Manns tief, ſtellet einen eiſernen Roſt darüber, legt das Kraut darauf und zündet es an. Wenn es angebrannt iſt, ſo fließt es wie geſchmolzenes Glaß in die Grube hinein. So bald dieſe Maſſe kalt iſt, wird ſie hart und ſiehet graublaulich aus. Dieſe harte Maſſe iſt die *Barilla*. Die ſpaniſche Bauern pflegen ſie, ſo lange ſie noch flüßig iſt, mit Sand und Steinen zu vermengen, um ihr Gewicht zu vermehren. Man braucht ſie zum Glaßmachen und in den Seifenſiedereyen.

Barille, ſ. Barilla.

Barillenbaum, ſ. Abrikoſenbaum.

Bariquault bedeutet bey den franzöſiſchen Kaufleuten ein Fäßchen von unbeſtimmter Größe.

Barique oder *Barrique*, ein Faß Wein oder anderer flüſſiger Waare von zwar verſchiedener, aber doch allenthalben beſtimmter Größe. Vier Bariquen Weins machen zu Paris 3 Muids, zu Bourdeaux eine Tonne, oder 6 Tierſons, und in Anjou 2 Pipen. Die Barique enthält 210 Pariſer Pintes, oder 26¼ Septiers. Dieſes kommt auf 360 holländiſche Pinten. Zu Rochelle, Egnac, in der Inſel Rhe, und im ganzen Ländchen Aunis, ingleichem zu Emden in Frießland, hält ſie 27; zu Nantes in Bretagne und Anjou 29; zu Bourdeaux und an vielen Orten in Guienne, zu Bayonne und in dortiger Gegend 32; zu Amſterdam und in ganz Holland, ingleichem zu Hamburg und Lübeck 30 Verges. In England hat die Barique Wein oder Branndwein 63 Galons oder 252 pariſer Pinten.

Barkegeld, ſ. Bargegeld.

Barkenauſtern werden in Paris diejenige Auſtern genannt, welche auf Schiffen in die Stadt geführet werden. Sie ſind von den gemeinen Auſtern in nichts unterſchieden.

Barme, ſ. Barbe.

Barmen, ſ. Hefen.

Barnſtein, ſ. Backſtein.

Barometer, ſ. Wetterglaß.

Barquer bedeutet in der Waſſerbaukunſt ein in einen Fluß gebauetes Geſtell oder Gerüſt, welches dazu dienet, um das Floßholz abzuweiſen, daß es nicht in einen Nebenkanal gehet, in welchen es nicht beſtimmt iſt.

Barra iſt 1) eine türkiſche Münze, welche 3 Aſpers und nach Reichsgeld $7\frac{1}{2}$ Kreuzer beträgt.

2) Ein portugieſiſches Längenmaas, wovon 6 auf 10 Cabidos oder Caridos gehen. Jeder Cabido hält $1\frac{1}{2}$ amſterdamer Ellen.

3) Ein ſpaniſches Längenmaas, welches der Verge *zu* Sevilien gleich kommt.

Barraiada iſt ein Beyname der Bergforelle.

Barracan, ſ. Bercan.

Barrage heißt die Leinwand, welche in der Niedernormandie gemacht wird.

Barras, ſ. Fichtenharz.

Barrat, ſ. Barratto.

Barre iſt 1) ein Gewicht, wovon unter Bahar nachzuſehen. 2) Ein ſpaniſches Längenmaas von dreyerley Art.

a) Die valenziſche Barre verhält ſich zur pariſer Elle wie 10 zu 13.

b) Die caſtilianiſche Barre wie 5 zu 7.

c) Die arragoniſche Barre wie 2 zu 3.

3) Verſtehet man unter Barre auch öfters eine Stange Fiſchbein.

Barel oder *Barell*, ein engliſches Maas zu flüßigen Dingen, welches 31½ Gallons oder 126 franzöſiſche Pots oder pariſer Pinten bey dem Wein, und 136 Gallons oder 144 Pots bey dem Bier enthält. 1 Barell hat 2 Kilderkins.

Barren nennet man die Gold- und Silberſtangen. Diejenige Silberbarren, welche man aus ſpaniſchem Piaſterſilber gießt, halten 14 Loth 8 bis 10 Grän feines Silber in der Mark. Aus den europäiſchen Silberraffinerien bekommt man Barren, die 15 Loth 12 bis 15 Grän in der Feine halten. Man hat aber auch ganz geringhaltige, welche nur 6 und 4 löthig ſind. Bey den Goldbarren iſt der Unterſchied eben ſo: man hat welche von 23 Karaten 8 bis 10 Grän, und andere von 18 bis 20 Karaten.

Barrenguß iſt ein längliches Viereck von dickem gegoſſenem Eiſen, worein die Silberarbeiter die groſſen Silberbarren ausgießen.

Barres de la bouche du cheval ſind diejenige Theile an dem Kiefer der Pferde, woſelbſt niemal Zähne wachſen.

Barro, *Barros* oder *Bacaros* iſt eine weißliche Thonerde, woraus in Spanien dünne Töpfe gemacht werden, welche die beſondere Eigenſchaft haben, daß ſie das Waſſer abkühlen und ſehr friſch erhalten. Dieſe Erde hat einen ſehr angenehmen Geruch und wird von vielen Perſonen als Speiſe genoſſen. Sie kommt aus Portugal.

Barſch, ſ. Perſch.

Barſes ſind zinnerne Büchſen, in welchen man den Thee aus China bringt. Sie halten 1 bis 10 Pfunde.

Bart 1) ein Hölzgen oder Laubbüſchgen, welches in den Bergwerken der Ausſtürzer an die Tonnen ſteckt, zum Zeichen, daß die Zahl des Treibens voll ſeye. Ein ganzes Treiben ſind 40 Tonnen.

2) Das gepochte Erz, welches unten im Waſchtrog ſitzen bleibt.

3) Wenn der Gang in der Sicherung Erz oder Steine führt, ſo ſagt man, der Gang ſetzt Bart.

4) 2 Stücke Zinnblech an der Oefnung der zinnernen Orgelpfeifen, wo der Wind anſtößt. Diejenige Pfeifen, welche oben gedeckt ſind, werden durch das Hin- und Herbiegen des Barts geſtimmt.

5) Derjenige Theil des Schlüſſels, welcher den Riegel des Schloſſes hin- und herſchiebt.

Bartbiene, lat. *Apis myſtacia*, eine Biene in Neuholland, an welcher Kopf, Bruſtſchild und Füße dicht mit Haaren bekleidet, ſchwarz und ungefleckt ſind. Der Leib hat eine Roſtfarbe und nur der erſte Ring deſſelben iſt an der Wurzel ein wenig ſchwärzlich.

Bartgerſte, ſ. Gerſte.

Bartgrundel, ſ. Hochſchauer.

Barthaber, ſ. Haber.

Barthe ein Fleiſchersbeil.

Barthelemi Brands, ſ. Brandhering.

Bartkarpfen machen die erſte Ordnung des weitläuftigen Karpfengeſchlechts aus, welche 4 Gattungen begreift, nämlich den gemeinen Karpfen, die Flußbarbe, den Gründling und die Schleihe.

Bartklappe iſt eine Zange, zwiſchen deren Maul der Schloſſer den Kamm oder Bart eines Schlüſſels einlegt, und den Untertheil in den Schraubſtock einſchraubt, um mit dem Feilbogen die Einſchnitte machen zu können. Sie beſteht aus zwey Eiſen, welche an einem Ende mit einem Gewerb aneinander beveſtiget, an dem andern aber mit einem breiten einwärts gebogenen Maul verſehen ſind.

Bartnüſſe, ſ. Haſelſtaude.

Bartſeb. Ein Trank, welcher in Pohlen und Litthauen von dem gemeinen Volk ſtatt des Biers getrunken wird, und aus Waſſer beſtehet, worinnen die Bärenklau oder Bärwurz abgeſotten wurde.

Bartſeife, ſ. Seifenkugel.

Bartwaizen. Eine Spielart des Sommerwaizen, wovon das Wort Waizen nachzuſehen iſt.

Bartwels, ſ. Wels.

Baruch, ein indianiſches Maas, in welches 17 Gantans oder 50 bis 56 pariſer Pfund Pfefferkörner gehen.

Barutiner Seide, ſ. levantiſche Seide.

Baſalt, lat. *Baſaltes*, ein ſehr veſter Stein, der auſſer der Erde ein bis zween Fuß dicke und 12 bis 14 Fuß hohe Säulen von 4 bis 8 eckigter Figur formirt, deren wahre Tiefe in der Erde aber bishero noch nicht ergründet werden konnte. Ueber ſeine Natur und Entſtehungsart haben ſich die Naturforſcher noch immer nicht vereiniget, und er wird von einigen unter die thonartige, von andern unter die feuerveſten Steine, unter die Marmorarten, Halbmetalle u. ſ. w. geſetzt.

Dem Gehalt und der glaßartigen Geſtalt nach iſt er einer Eiſenſchlacke ähnlich, und vor dem Blasrohr ſchmilzt er, wie ein anderer thoniger und eiſenſchüßiger Schiefer ohne allen Zuſatz zu einem ſchwarzen dichten Glaß, welches mit dem Stahl Feuer ſchlägt. Man findet ihn an vielen Orten in Irrland, Schleſien, Sachſen und Heſſen.

Wegen ſeiner auſſerordentlichen Härte und Dauerhaftigkeit wird er zu den Weich- und Abreißpfählen an die Straſſen und Ecke der Häuſer, zu Goldſchläger- und Buchbinderamboſſen, zu den Eckſteinen der Häuſer, zu Sitz- und Ruheplätzen, zu Treppen und zu der äuſſern Bekleidung der Teraſſen gebraucht. Man kann auf dem Baſalt auch Gold und Silber prü-

prüfen, und daher kommt es auch, daß ihn viele Schriftſteller mit dem Probierſtein, der ein Marmor iſt, verwechſeln und ihn auch *Baſanites*, *Baſanus* nennen.

Baſanit, ſ. Probierſtein.

Baſanne nennet man ein lohegar gemachtes Hammelfell.

Baſanos, ſ. Probierſtein.

Baſanus, ſ. eben daſelbſt.

Baſarucco, ſ. Baſaruco.

Baſaruco, eine kleine indianiſche Münze von Zinn. Man hat zweyerley Arten. Von der beſſern gehen 3 Stücke auf 2 portugieſiſche Reys, die geringere aber iſt um $\frac{1}{6}$ weniger werth als jene.

Bas-Breton nennet man in Frankreich dasjenige Garn, welches von Morlaix kommt.

Baſel. Die Hauptſtadt des Katons Baſel in der Schweiz hält Buch und Rechnung theils in Thalern zu 60 Sous a 12 Deniers; theils in Livres zu 20 Sous a 12 Deniers; ingleichem in Thalern zu 108 Kreuzern a 5 Pfennige; wie auch nach Gulden zu 60 Kreuzern a 5 Pfennige. Ein Thaler gilt $1\frac{4}{5}$ Gulden, 3 Livres, 27 gute Batzen, 30 Schweizerbatzen, 36 Groſchen, 45 Schillinge oder Plapperts, 50 Sous, 108 Kreuzer, 270 Rappen, 540 Pfennige, 720 Deniers. Ein Gulden gilt $33\frac{1}{3}$ Sous; 1 guter Batzen gilt $1\frac{1}{9}$ Schweizerbatzen; 1 Groſchen gilt $1\frac{1}{4}$ Plappert oder $1\frac{2}{3}$ Sous; 1 Plappert gilt $\frac{1}{3}$ Sous und 1 Rappen gilt 2 Pfennige oder $2\frac{2}{3}$ Deniers.

Bey der **Reduktion** ſind 5 Thaler gleich 9 fl.; 3 fl. gleich 5 Livres; und 9 kr. gleich 5 Sous zu rechnen.

Die **Valuta** des berechneten Geldes iſt entweder Species oder Currant. In Species Valuta werden die Wechſel bezahlt, und zwar auf zweyerley

Manier; denn entweder bezahlt man in neuen franzöſiſchen Schild-Louisd'or und rechnet das Stück zu 14 Livres 13 Sous Wechſelgeld; oder man reducirt die Livres Wechſelgeld in Gulden, dergeſtalt, daß man 11 Livres 13 Sous Wechſelgeld, als den Preiß einer ſpaniſchen Piſtole für 7 fl. 38 kr. rechnet, und bezahlt ſodann in neuen franzöſiſchen Laubthalern zu 2 fl. 24 kr. oder in Schild-Louisd'or zu 9 fl. 36 kr. gerechnet.

Das Kurrantgeld beſtehet in Baſeler und andern Schweizeriſchen, auch Reichsmünzſorten, und iſt 9 Procent w. o. m. geringer als das Wechſelgeld. **Baſeler wirklich geprägte Münzſorten** ſind: a) in Golde: Dukaten; b) in Silber: Reichsthaler, Gulden von 15 Batzen, Dreybatzenſtücke von 12 Kreuzern, ganze und halbe Batzenſtücke von 4 und 2 Kreuzern, und Kreuzerſtücke von 5 Pfennigen. Von **fremden Münzſorten** rouliren und gelten: 1 Dukaten von ½ Piſtolengewicht 4 fl. 11 kr. Kur.; 1 Dukaten von ordinärem Gewicht 4 fl. 18 kr.; 1 Mirleton 7 fl. 20 kr.; 1 ſpaniſche Piſtole und 1 alter Louisd'or 7 fl. 36 kr.; 1 Sonnenlouisd'or 9 fl. 15 kr.; 1 Karolin 9 fl. 36 kr.; 1 JL Louisd'or 10 fl. 50 kr.; 1 fr. Kronenthaler 2 fl. 28 kr.; 1 Laubthaler 2 fl. 24 kr.; ein Speciesreichsthaler 2 fl. 15 kr.; 1 Louisblank 2 fl. 13 kr.; 1 Alb. Thaler 2 fl. 11 kr.; 1 Navarrathaler 2 fl.; 1 JL Thaler 1 fl. 54 kr.; alles Kurrant, weniger oder mehr.

Die Mark feines Gold gilt 296 fl. Kur. w. o. m. Die Mark feines Silber aber 20 fl. 54 kr. Kur. w. o. m.

In Anſehung des **Pari** ſind 6 Schildlouisd'or oder 29 $\frac{3}{8}$ Reichsthaler Baſ. Wechſelgeld gleich 13 hamburg. Dukaten in Gold; in Silber hingegen 100 Rthlr. Baſeler Species oder Wechſelgeld gleich 85$\frac{5}{8}$ Reichsthaler hamburg. Banko; und ein

Baſe-

Baſeler Gulden iſt 26 Schillinge hamburg. Kur. ungefehr werth.

Gewicht. Das Gold- und Silbergewicht iſt die köllniſche Mark. Das Handelsgewicht oder Pfund iſt um $4\frac{7}{10}$ Procent ſchwerer als das berliner Gewicht.

Maaſe. Das Getraidmaas heißt Sack. Ein Sack hat 8 Müd oder Scheffel, a 4 Küflein, a 2 Becher. Der Sack wiegt beyläufig 25 Pf. und $24\frac{1}{2}$ Sack ſind einer hamburg. Laſt gleich. Das Weinmaas heißt Saum. Ein Saum hat 3 Ohm 96 Potten alten oder 120 Potten neuen Maaſes. 26 Potten alten Maaſes ſind gleich 45 Quartier in Hamburg.

Man hat zu Baſel zweyerley **Ellen**; die große Elle, Aune genannt, iſt um $76\frac{3}{4}$ Procent länger; die kleine Elle oder Braccio hingegen iſt um $22\frac{9}{10}$ Procent kürzer als die berliner Elle. Die Baſeler Ruthe hat 16 Fuß oder Schuhe und der Schuh $132\frac{1}{5}$ *franz.* Linien, mithin ſind 24 Baſeler Schuhe *gleich* 25 Fuß hamburg. 1 Jauchert **Feldmaas** hat 140 Quadratruthen.

Man wechſelt und giebt: nach **Amſterdam** 100 Ecus pr. 92 Thaler Banko, 100 detti pr. 96 Thlr. Kurr. Sicht a Uſo; nach **Augsburg** 100 Thlr. Wechſelgeld pr. 121 Thlr. Kur. a Uſo von 14 Tagen nach Sicht; nach **Frankfurth** 100 Ecus pr. 123 Rthlr. Kur. auf Sicht a Uſo; nach **Geneve** 100 Ecus pr. $99\frac{1}{2}$ Ecus auf kurze und lange Sicht; nach **Genua** 98 Thaler W. G. pr. 100 Pezze von 115 Soldi fuori di Banko, auf 15 Tage Sicht, auch a 1 und 2 Uſo; nach **Hamburg** 100 Ecus pr. 94 Thaler Banko auf 2 Monat dato oder kurze Sicht; nach **Leipzig** 100 Ecus pr. 124 Rthlr. in Louisd'or oder Konventionsgeld auf die Meſſen und kurze Sicht; nach **Lion** 100 Thaler

Wechſelgeld pr. 164 Ecus de 60 Sous Tourn. in die 4 Lioner Payements oder auf kurze Sicht; nach **Livorno** 98 Thaler W. G. pr. 100 Pezze da otto Reali, a 1 auch 2 Uſo; nach **London** 1 Thaler Wechſelgeld pr. 51 pf. Sterling a 1 auch 2 Uſo und kurze Sicht; nach **Milano** 1 Louisd'or pr. 25 Lire 8 Soldi Kur. a 1 auch 2 Monate dato und Sicht, oder 1 fl. Kur. pr. 65 Soldi correnti; nach **Nürnberg** 100 Thaler W. G. pr. 122 Thaler Kur. a Uſo von 14 Tagen nach Sicht; nach **Paris** 100 Thaler Wechſelgeld pr. 164 Ecus de 60 Sous Tourn. a 1 auch 2 Uſo und auf kurze Sicht; nach **Straßburg** auf die Johannis- und Weyhnachtsmeſſe und auf kurze Sicht, wie nach Paris; nach **Wien** 100 Thaler Wechſelgeld pr. 123 Thaler Kur. pr. Caſſa, a Uſo von 14 Tagen nach Sicht; nach **Zürch** 100 alte Louisd'or pr. 100 alte Louisd'or auf kurze Sicht; alles w. o. m.

Die Briefe, welche in Baſel bezahlt werden ſollen, ſind gemeiniglich nur auf einige Tage nach Sicht oder dato geſtellet. Reſpekttage ſind nicht verordnet.

Baſeldicken, eine Baſeler Münze, welche 6 Batzen gilt.

Baſe-liſſe, eine Art von Tapeten, auf welchen Landſchaften, Geſchichten ꝛc. mit ſehr lebhaften Farben vorgeſtellet werden, die nicht darauf gemahlt, ſondern darein gewirket ſind. Sie unterſcheidet ſich von derjenigen Art, welche man Hauteliſſe nennet, nur dadurch, daß die Kette bey dieſer ſenkrecht auf dem Stuhl ſtehet und verarbeitet wird, bey jener hingegen, ſo wie bey allen andern Zeugen, waagrecht liegt.

Basfaß, ſ. Leinwand.

Basſines, die leichteſte und wohlfeilſte Art von Taffentbändern; ihre Kette beſtehet aus einfachen Seidenfäden.

Baſilicum, ſ. Baſilie.

Baſilie, Baſilienkraut, Baſilg, Baſilgen, Baſilgram, Braunſilge, Grünkraut, Hirnkraut, Königskraut, lat. *Ocymum.* Linn. Gen. 732. *Tournef.* 96. Dieſes bekannte Pflanzengeſchlecht gehört in die erſte Ordnung der 14. linneiſchen Klaſſe, *Didynamia Gymnoſpermia.* Der Kelch iſt einblättrig, zweylippig, ſehr kurz und fortdaurend. Die Oberlippe iſt eben, herzförmig, geſpalten und oberwärts breiter, die Unterlippe aber vierzähnig, ſpitzig und geſchloſſen. Die Krone iſt einblättrig, larvenförmig, zurückgelegt. Sie beſtehet aus einer ſehr kurzen offenen Röhre und zwoen Lefzen, deren eine nach oben gekehrt und breiter, bis zur Helfte viermal eingeſchnitten, ſtumpf und gleich iſt; die andere aber iſt nach unten gekehrt, ſchmäler, länger, unverletzt und ſägenförmig gezähnt. Die 4 Staubfäden, deren zween etwas länger ſind, haben halbmondförmige Staubbeutel. Der Stempel beſtehet aus einem viertheiligen Fruchtknoten, einem federförmigen Griffel und einer geſpaltenen Narbe. Statt der Saamenkapſel enthält der geſchloſſene Kelch die vier eyrunde Saamenkörner. Das weſentliche Kennzeichen dieſes Geſchlechts beſtehet in dem gebogenen Fortſatze, den die zween kürzere Staubfäden an ihrer Baſis haben.

Von den verſchiedenen Gattungen dieſes wohlriechenden aromatiſchen Krautes ſind dem Oekonomen nur 2 merkwürdig, nämlich: die **kleinſte Baſilie**, *Ocymum minimum*, Linn. Ihr Blatt iſt rund, von einer zarten grünen Farbe, und faſt ſo klein als bey dem Thymian. Sie hat einen angenehmen Geruch. Die Wurzel iſt holzig und hart, mit vielen Faſern verſehen. Sie treibt eine Menge kleiner Aeſte aus, welche ſich in der Runde voneinauder entfernen und eine Kugel formiren. Die Blüte iſt weiß und ſtehet auf

kleinen Kelchen zwiſchen den Blättern, aus welchen ſehr kleine, braune, glänzende und mehr eyförmige als runde Saamen werden.

Die gemeine oder Küchenbaſilie, *Ocymum Baſilicum*, Linn. hat ein großes, länglich und und glänzendes Blatt, wird 15 bis 18 Zoll hoch und treibt viele Zweige, auf welchen allen oben eine ſehr lange Röhre ſtehet, die mit weißen Blumen umgeben iſt, welche, wie die vorhergehende, in einem kleinen Kelche ſtehen, aber größer ſind, und auf welche der Saame folgt.

Boode Gattungen ſind ein ſehr vortrefliches Küchenkraut. Man ſpeißt nicht nur die jungen Blätter im Sallat, ſondern es werden auch die getrocknete Pflanzen als ein Gewürz an allerley Brühen und beſonders an die Würſte gethan.

Oſtindien und Perſien ſind das Vaterland dieſer Pflanzen, welche man aber gar leicht in unſern deutſchen Gärten aus Saamen erziehen kann, wenn man dieſen im März in ein Miſtbeet ſäet, und im Monat May die Pflanzen in das Land verſetzt.

Baſin, ſ. Kanefaß.

Basler Leinwand zeichnet ſich von andern durch ihre beſondere Güte und Dauerhaftigkeit aus, iſt aber auch etwas hoch im Preiſe. Man hat davon $\frac{5}{4}$tel breite, $\frac{6}{4}$tel breite und $\frac{9}{4}$tel breite, Die erſte Sorte iſt die geringſte, die $\frac{6}{4}$ breite die feinſte, und endlich die $\frac{9}{4}$ breite macht die Mittelgattung aus.

Baſſe-etoffe heißt im Franzöſiſchen Löth oder Zinn mit untermengtem Bley verarbeitet.

Baſſe-liſſe, ſ. Baſe-liſſe.

Baſſin, ſ. Springbronnen.

Baßinſtein, ſ. Aſtrat.

Baſt. 1) Der Baumbaſt iſt diejenige zähe Haut oder dünne weiche Rinde, welche zwiſchen des Baumes äuſſerſter harter Rinde und dem Splint oder Holze ſitzt.

ſitzt. Er wird vornämlich von Linden und Weidenbäumen gemacht, wiewohl auch die Eichen, Buchen, Erlen und Birken welchen geben. Aus dem groben macht man allerley Seile, Körbe und Matten zum Waareneinpacken; aus dem feinen aber fängt man nun an allerley Hüte für das Frauenzimmer, Teller oder Deckel zur Unterlage unter die Teller, Taſſen, Gläßer ꝛc. zu verfertigen. In Oſtindien werden aus dem Baumbaſt Zeuge, Kleider, Tapeten, Tiſchdecken u. d. g. verfertiget, die einen Glanz faſt wie Seide haben. Unter einige von dieſen Zeugen miſcht man Seide, als da ſind die Bumguans, Nillas, und die Cherquemolles. Die Pinaſſes und Bianbonnes ſind purer Baſt.

2) Verſtehet man unter Baſt einen halbſeidenen Zeug, welcher aus Seide und Kameelhaaren gewirket iſt.

3) Die zarte Haut, womit das friſch aufgeſetzte Geweih des Hirſches und Rehebocks umgeben iſt.

Baſtard nennet man im Thier- und Pflanzenreich, was nicht von Thieren und Pflanzen von einerley Gattung gezeuget worden iſt. Im Thierreich iſt das Maulthier das einzige Baſtardthier, auf deſſen Zucht man ſich in der Oekonomie verlegt; in dem Gewächsreich aber iſt noch kein ſolches bekannt, deſſen Fortpflanzung ein Gegenſtand des praktiſchen Oekonomen wäre. Man hat ſonſten allen Baſtardpflanzen und Thieren das Vermögen ſich fortzupflanzen abgeſprochen, dem Mauleſel aber hat man ſolches nunmehro zugeſtanden. Ob aber aus der Vermiſchung zweyer Geſchlechter neue Gattungen entſtehen, iſt noch nicht ausgemacht.

Baſtard, ein ſpaniſcher Wein, ſ. Peterſimens.

Baſtardbrut nennen die Bienenväter die Beute der Dronen.

Baſtarde oder *Batarde* heißt 1) bey den franzöſiſchen Tuchfabrikanten ein Tuch, welches ſchmäler oder breiter iſt, als es das Reglement vorſchreibt.

2) Eine unächte Wolle, die man auch Carmeline nennt.

Baſtardfall. In einigen Ländern muß der Vater eines unehelігen Kindes eine gewiſſe Geldſumme erlegen, um durch deſſen Ausleihung auf Zinſen dem Kind ein kleines Kapital zu ſammlen, welches ihm, wann es ſich verheirathet oder ſeine eigene Haushaltung anfängt, als eine Beyhülfe zu ſeiner Nahrung eingehändiget wird. Stirbt aber das Kind vor dieſer Zeit, ſo fällt das Geld der landesherrl. Kammer heim: und dieſes heißt der Baſtardfall.

Baſtardfenſter, Halbfenſter, *Mezzanine, Amezzato,* iſt ein niedriges Fenſter, welches zwar mit den übrigen Fenſtern des Gebäudes die ganze Breite, aber nur die halbe Höhe hat.

Baſtardhuhn, ſ. Berghuhn.

Baſtardindig, ſ. Unform.

Baſtardſammet unterſcheidet ſich vom andern Sammet blos dadurch, daß er einfache Fäden zu ſeiner Kette hat.

Baſtardſmaragd nennen einige Schriftſteller diejenige Gattung Smaragden, die nicht ins Grüne, ſondern ins Braune und Gelbe fallen, weich, ohne Feuer und Werth ſind, und wenn ſie geſchliffen werden, nicht ſelten die Wirkung des Tourmalins oder Aſchenziehers zeigen.

Baſtardtraſt, ſ. Traſt.

Baſtardwein, ſ. Peterſimens.

Baſtardwolle nennen die Weißgerber die ſchlechte Wolle, welche ſie an den ſchmutzigen Orten der Felle mit der Scheere wegputzen.

Baſtardzucker, eine Art geringen Zuckers, der in den Siedereyen entſtehet, wenn man ſehr braunro-

then Zucker läutert. Dieſer giebt einen fetten Schaum, der zwar eingeſotten, der daraus erhaltene Syrup aber nicht zu dem Zucker geſchüttet, ſondern in die Baſterforme gebracht wird.

Baſtas, ſ. Batiſt.

Baſten heißt, an diejenigen Tücher, welche ſcharlachroth gefärbt werden ſollen, neben der Saalleiſte, eine kleine Schnur aufnähen, damit die Farbe da nicht hinkommen kann, und zwiſchen dem rothen Tuch und der ſchwarzen Saalleiſte ein weiſer Streif bleibe, welcher die Farbe des Tuchs erhöhet.

Baſterformen ſind in den Zuckerſiedereyen die allergrößte Formen, worinnen man den Syrup von dem Kochzucker oder Farin abſondert. Ihre nähere Beſchreibung findet man unter dem Artickel: Zuckerſiederey.

Baſterpott, ſ. Vergährpott.

Baſtling, ſ. Fimmel.

Batillen nennet man an dem hohen Ofen vier Mauern von mittelmäßiger Dicke, welche eine Mauerplatte einſchlieſen. Man ſteigt auf dieſe Mauerplatte, wenn man Kohlen oder Erz in den Ofen werfen will.

Batamomes oder *Batanones* iſt eine Leinwand, welche zu Kairo verkauft wird.

Batade, ſ. Zuckerwurzel. Auch iſt es ein Beyname der gemeinen Kartoffeln.

Batavia iſt ein ſeidener Zeug, der auf dem Zugſtuhl verfertiget wird und einbroſchirte Blumen erhält.

Wann der Stuhl mit der Kette bezogen iſt, ſo wird das Muſter auf der Einleſemaſchine eingeleſen. So viele Fäden die Kette hat, eben ſo viele Linien ſind der Länge nach in das Deſſein gezeichnet. Dieſes heißt die Patrone. Die Einleſemaſchine beſtehet aus zwoen Wänden, mit 3 Querſtäben und einem durchlöcherten Bret. Nach den Linien der Patrone lieſet man das Muſter auf der Einleſemaſchine

ſchine ein. Man klemmt die Patrone in dieſe Maſchine ein, ſo viele Linien als man der Länge nach auf dieſem Papiere findet, ſo viele Bindfäden ſchlingt man über die Querruthen und knüpft an jeden Bindfaden 6 oder 8 andere Schnüre an, nachdem die Blume beſchaffen iſt. So viel Theile der Blume in einer geraden Linie beyſammen liegen, ſo viel Schnüre kommen in ein Pack zuſammen, welches Ziehſchnüre bekommt, die man durch das durchlöcherte Bret hinab ziehet. Man hebt dieſe Schnüre auf den Stuhl, knüpft ſie reihenweiſe, wie ſie folgen, an andere Schnüre über dem Stuhlgerüſte an. Das weitere, nämlich die Einrichtung der Zugſtühle ſowohl, als der Broſchürſtühle, ſehe man unter den gehörigen Rubricken nach.

Unter Batavia verſtehet man ſonſten auch noch eine faſonirte Wollenzeugart, welche broſchirt wird. Die Kette iſt doppelt und zweymal gezwirnt. Kette und Einſchuß pflegen von einer Farbe zu ſeyn. Der Weberſtuhl iſt dem Damaſtſtuhle beynahe gleich, blos das Einleſen des Cimbels macht einigen Unterſchied.

Der halbſeidene Batavia wird auf einem Zugſtuhl verfertiget. Der Grundeinſchußfaden iſt Schaafwolle, die Blumen werden mit Seide einbroſchirt.

Bathengen, ſ. Schlüſſelblumen.

Batiſt, ſ. Kammertuch.

Batman oder **Battemant** iſt ein türkiſches Gewicht von zweyerley Art. Die erſte beſtehet aus 6 Ocos; jeder Oco wiegt zu Paris 3¾ Pfunde. Die andere Art beſtehet auch nur aus 6 Ocos, von dieſen Ocos aber wiegt jeder nur 15 Unzen zu Paris und mithin der ganze Batman nur 5 Pfunde 10 Unzen nach dieſem Gewicht.

Batman oder **Man** iſt ein perſiſches Gewicht. Es giebt deſſen ebenfalls zweyerley. Das erſte, welches das königliche Gewicht iſt, heißt **Batman de Eſaſi**, oder **Cheray**, und das andere **Batman von Tauris**. Mit erſterm werden ſowohl die Viktualien als die Laſten der Laſtthiere abgewogen, und hält $12\frac{1}{2}$ pariſer Pfund. Der Batman von Tauris aber, welchen man nur zu den Kaufmannsgütern braucht, hat nur die Helfte dieſes Gewichtes.

Battades, ſ. Batade.

Battates, ſ. ebendaſ.

Battiſt, ſ. Kammertuch.

Batupoang, ſ. Napal. Siegelerde.

Batzen. 1) Eine Scheidemünze, welche anfänglich in der Schweiz und nachhero im deutſchen Reiche ſehr häufig ausgemünzet wurde. Nach dem Reichsgutachten vom 10. September 1738. und dem darauf erfolgten kayſerlichen Kommißionsratifikationsdekret vom 18 ged. Monats und Jahrs ſollten $117\frac{3}{16}$ Stücke aus der rauhen köllniſchen Mark geſtickelt werden, und dieſe 6 Loth 12 Grän an feinem Silber halten; allein die Reichsſtände banden ſich nicht lange an dieſes Reichsgeſetz, ſondern münzten ihre Batzen nach eigenem Belieben ſehr verſchieden aus. Nachdeme man aber in den 1760er Jahren anfieng, grobe und kleine Silbermünzen nach dem Konventionsfuß ausmünzen zu laſſen, ſo wurden alle Batzen auſſer Kours geſetzt und eingeſchmelzt. Nur allein das Hochſtift Wirzburg in Franken behielt ſeine Batzen noch bey und ließ ihnen den Werth von 4 guten oder 5 leichten Kreuzern, nach dem 24 Guldenfuß. Dermalen findet man alſo auſſer gedachtem Hochſtift und den nächſtangränzenden Gegenden, dann der Schweiz, keine Batzen mehr; dannoch aber ſind ſie in ganz Franken und Schwaben die fingirte Rechnungsmünze für den gemeinen Handel und

Wandel geblieben, und werden in Franken 5, in Schwaben aber nur 4 Konventionskreuzer auf einen Batzen gerechnet. Jener heißt der gute und dieſer der leichte Batzen. Der Schweizeriſche kommt dem leichten Batzen gleich.

2) Bey den Zinngießern heißen Batzen diejenige aus Zinn verfertigte Muſter von Schüſſeln und Tellern, wornach die Gußformen, meiſtentheils aus Meßing, gemacht werden.

3) Bey den Eiſenſchmelzen heißt batzen, das im Tümpel mit Lehm verſchmierte und ganz verſchlackte Loch des Ofens mit einer eiſernen Stange aufbrechen, wenn abgeſtochen werden ſoll.

Bau, bedeutet 1) ſo viel als ein Gebäude, 2) die Höhlen verſchiedener Thiere, die ſie ſich ober oder meiſtens unter der Erde machen, als z. E. der Füchſe, Dachſe, Biber u. d. g. 3) Die Wachstafeln in den Bienenkörben, in welchen ſich die Zellen der Bienen befinden. 4) Von den Aeckern ſagt man, ſie ſind in Bau oder Unbau, je nachdem ſie oft genug und auf gehörige Art, oder ſeltener und ſchlecht gepflügt worden ſind.

Bauanſchlag, ſ. Ueberſchlag.

Baubegnadigung oder **Baugnade** nennet man diejenige Unterſtützung, welche ein Landesherr ſo wohl Fremden als Einheimiſchen angedeyhen läßt, wenn ſie in ſeinem Land neue Häuſer bauen. Die Abſicht iſt, um dadurch die Leute, welche ſich auſſerdeme nicht dazu entſchließen würden, zum Bauen aufzumuntern. Je mehr alſo dem Landesherrn der Anbau neuer Häuſer am Herzen liegt, und je wenigere Liebhaber zu deren Erbauung vorhanden ſind, um ſo beträchtlicher muß die Beyhülfe ſeyn, welche den Bauluſtigen angeboten wird, wenn ſie nicht unwirkſam bleiben ſolle. Billig iſt es auch, daß der Landesherr die Erbauer neuer Häuſer mit einer Bau-

gna-

gnade unterſtüße, weil dem Bauenden allezeit faſt die Helfte ſeines aufgewendeten Kapitals verlohren gehet, indeme das neuerbauete Haus, wenn es auf der Stelle wiederum verkauft wird, ſelten mehr als etwa die Helfte von derjenigen Summe gelten wird, welche auf deſſen Erbauung verwendet werden mußte; wo hingegen dieſes neuerbauete Haus eine Quelle von neuen Einkünften für den Staat bleibt, welcher für dieſen Zuwachs ſchon etwas aufwenden kann. In Ländern, wo die Kontribution nicht zu Kammereinkünften, und folglich nicht unmittelbar dem Landesherrn gehört, kann alſo auch die Landſchaft keinen gegründeten Anſpruch an die Auflagen des neuen Hauſes machen, wenn der Landesherr die Baugnade auf ſeine Koſten alleine verwilliget hat. Aber auch die Kommunitäten und Handwerkszünfte können ſich mit Billigkeit eines proportionirten Beytrages zu ſolchen Baubegnadigungen nicht entziehen, da durch jedes neue Haus die Zahl der Einwohner des Orts, und folglich auch die Anzahl derjenigen Perſonen vermehret wird, welche ihre gemeinſchaftliche Laſten mittragen helfen. Die Beyträge der Kommunitäten und Zünfte beſtehen gemeiniglich in der unentgeltlichen Verabfolglaſſung des Platzes, worauf gebauet werden ſoll, und eines Theils des Bauholzes, wenn die Kommunität damit verſehen iſt, dann der unentgeltlichen Ertheilung des Bürger- und Meiſterrechts für den erſten Beſitzer. Wollte aber eine Kommunität oder Zunft aus Eigenſinn gar nichts beytragen wollen, ſo darf der Landesherr dem neuerbaueten Hauſe nur eine ewige Befreyung von allen bürgerlichen Laſten und das Privilegium ertheilen, daß die Beſitzer deſſelben jede Profeßion treiben dürfen, ohne ſich in eine Zunft eingekauft zu haben; ſo wird der Erbauer des Hauſes hinlänglich entſchädiget ſeyn. Da die Zunftord-

nungen und Privilegien von dem Landesherrn aus freyer Gnade, und mit dem meiſtens ausdrücklichen Vorbehalt ertheilet worden ſind, ſolche zu mindern, zu mehren oder gar abzuſchaffen: ſo wird niemand dieſe Befugniß dem Landesherrn abſprechen.

Wenn Häuſer oder Güter handlöhnig ſind, ſo iſt es räthlich, auch für jede beträchtliche Reparatur an den dazu gehörigen Gebäuden, dem Beſitzer eine proportionirte Baugnade angedeihen zu laſſen, um auch andere zur Verbeſſerung ihrer Güter dadurch aufzumuntern, weil mit der Verbeſſerung des Guts auch der Ertrag des Handlohns, in ſo ferne er ſich nämlich nach dem wahren Werth deſſelbigen richtet, unmittelbar erhöhet wird. Unnöthig iſt es hingegen, auch ſolchen Leuten, die blos für ihr Vergnügen oder zu ihrer beſondern Bequemlichkeit bauen, ohne Unterſchied, Baugnaden zu ertheilen. Solche Perſonen bauen doch, wenn ſie ſchon nicht durch beſondere Unterſtützungen dazu aufgemuntert werden, und es wird alſo beſſer gethan ſeyn, wenn man die ohne Endzweck an ſie verſchwendete Gelder ein andermal erſpart und andern zutheilt, welche ohne thätige und kräftige Unterſuchung weder bauen können noch wollen.

Die Baugnade beſtehet insgemein in einer Befreyung von Abgaben auf mehrere Jahre; in der unentgeltlichen Abgabe des Platzes, worauf gebauet werden ſoll; des dazu benöthigten Bauholzes, ganz oder zum Theil; des Bürgerrechts für einen ſich anbauenden Fremden; und öfters auch in einem unverzinslichen oder doch wenigſtens mit ſehr geringen Procenten zu verzinſenden und in Friſten wiederum abzutragenden Vorſchuß an baarem Gelde.

Die unbeſchränkte Verwilligung alles benöthigten Bauholzes ohne Bezahlung, iſt öfter eine ſehr fruchtbare Veranlaſſung zu mancherley Unterſchleifen, und es

es wird daher immer räthlicher ſeyn, ſolche auf eine beſtimmte Anzahl Stämme einzuſchränken. Dagegen aber muß man auch dafür ſorgen, daß die Forſtbediente den Bauluſtigen nicht dafür mit Gelderpreſſungen plagen und ihm, wenn er ſich nicht zu anſehnlichen Geſchenken verſtehen will, das Holz an ſolchen Orten anweiſen dürfen, wo ihn das Fuhrlohn faſt eben ſo viel koſtet, als das Holz ſelbſten werth iſt.

Jede ſorgfältige Obrigkeit wird darauf ſehen, daß die neue Häuſer, ſo viel nach den Umſtänden des Bauenden möglich iſt, ſchön und ſolid hergeſtellet werden; und ſie wird alſo wohl thun, wenn ſie die Baugnade vermehrt oder vermindert, je nachdem der Bauende dieſer Abſicht gemäs oder entgegen handelt.

Und endlich hat die Kammer auch darauf zu ſehen, daß die Baugnade, in ſo ferne ſie in Bauholz oder einem baaren Geldvorſchuß beſtehet, zu keinem andern Endzweck verwendet werde, als wozu ſie verwilliget wurde. Wenn alſo der Bauende dafür keine hinlängliche Sicherheit verſchaffen kann: ſo iſt es räthlich, ihm den Geldvorſchuß nicht eher verabfolgen zu laſſen, als bis er mit dem Bau, nach Proportion des Geldvorſchuſſes, weit genug avanciret iſt, und die Handwerksleute und Materialienlieferanten dafür befriediget zu haben beweiſen kann; oder das Geld nicht ihme ſelbſt, ſondern unmittelbar an die Arbeiter und Materialienlieferanten auszubezahlen.

Bauch. Wenn ein Erzgang dicker und mächtiger, nachhero aber wiederum ſchmäler wird, ſo ſagt der Bergmann, der Gang macht einen Bauch, oder er baucht ſich.

Bauchband nennen die Bötticher den weiteſten Reif, der um den Bauch eines Faſſes gelegt wird.

Bauchen oder **Beuchen** iſt ein Provincialwort, und heißt ſo viel als die Wäſche lauchen.

Bauchfloſſen, lat. *Piſces abdominales*, Linn. werden in der deutſchen Ueberſetzung des linneiſchen Naturſyſtems diejenige Fiſche genennet, deren Bauchfloſſen ſich nicht an der Bruſt, ſondern wirklich am Bauche befinden.

Bauchgurt iſt bekanntlich derjenige Gurt eines Sattels, welcher den Bauch des Pferdes umgiebt. Er wird von dem Seiler aus Hanf bereitet und von dem Sattler an beyden Enden mit Riemen und Schnallen beſetzt.

Bauchgurtſtruppe iſt ein Rieme mit Löchern, womit der Bauchgurt, vermittelſt einer Schnalle, veſt angeſchnallet wird. Sie wird an dem andern Bruſtringe angeſtochen oder angenähet, welcher dem erſten, an dem der Bauchgurt ſelbſt beveſtiget iſt, gegen über ſtehet.

Bauchhacken nennen die Drechsler ein wie ein Hacken geſtaltetes Eiſen, womit ſie an ihren Arbeiten Höhlungen ausdrehen, die inwendig weiter ſind als an der Oefnung.

Bauchkette. Große Wägen haben in der Mitte der Leitern, die auf booden Seiten in die Höhe ſtehen, große Oefnungen. Vor dieſe Oefnungen ſpannet man Ketten, welche, wenn ſie voll geladen werden, ſich auswärts beugen und einen Bauch formiren. Dieſe Ketten nennet man Bauchketten. Kleinere Wägen, auf welche keine ſo große Laſten geladen werden, haben ſtatt dieſer Ketten nur Stricke.

Bauchſtricke, ſ. Bauchkette.

Bauchung nennet man in der Baukunſt die Verdickung der Säulenſtämme.

Bauchwehe der Pferde, ſ. Darmgicht.

Baukondukteur oder **Ballier** iſt ein Unterbedienter bey dem Bauweſen, der unter dem Bauinſpektor ſtehet und die

die Aufſicht über die bey einem Bau angeſtellte Maurers- und Zimmergeſellen, ſo wie auch über die Verwendung der dazu beſtimmten Materialien hat. Jeder Baumeiſter, wenn er bey einem in Akkord übernommenen Gebäude nicht immer zugegen ſeyn kann, wird, wenn er ſein Intereſſe verſtehet, einen ſeiner geſchickteſten Geſellen, und auf deſſen Treue er ſich am erſten verlaſſen kann, zum Baukondukteur beſtellen und ihn einen größern Lohn als den übrigen auswerfen.

Baukontrakt, ſ. Admodiation.

Baudienſte, ſ Frohndienſte.

Bauding iſt eine Art von Zinsgefällen, welche von liegenden Gründen an die Grundherrſchaft bezahlt wird.

Baudirektor iſt der erſte und vornehmſte Officiant bey dem Baudepartement, welcher die Oberaufſicht über die Bauinſpektoren und übrige Perſonen dieſes Departements hat. Seine Obliegenheit und Verrichtungen findet man in dem Artickel: Bauweſen.

Bauen heißt 1) bey den Bergleuten ſo viel als Bau anſtellen, oder ein Bergwerk mit Arbeit belegen. 2) Pflegt man bey viereckigt beſchlagenen Bäumen durch dieſes Wort anzuzeigen, wie lange ſie die Schnur halten oder zu tüchtigen Balken und Zimmerſtücken taugen. So ſagt man z. E. von einem 70 Schuhe langen Stamm, der die zu ſeiner Beſtimmung erforderliche Stärke bis zum 54. Schuh hat, er bauet 54 Schuhe und hat eine Spitze von 16 Schuhen.

Bauer iſt bekanntlich der allgemeine Name aller derjenigen Perſonen, welche ſich von der Landwirthſchaft nähren; im engern Verſtand begreift man darunter nur ſolche, welche einen ganzen Bauernhof beſitzen, deſſen Grundſtücke untheilbar ſind; wo hingegen diejenige, welche kleinere Güter von der Art beſitzen, Hübner, oder Hüfner; die Beſitzer weniger, oder

blos eigener und nicht zuſammenverbundener Feldgüter, Söldner oder Koſſäten genennet werden. Noch giebt es einige, welche blos ein Haus und ein paar Aecker inne haben, die ſie nicht mit eigenem Anſpann bauen können, ſondern von andern um den Lohn bauen laſſen müſſen, dagegen aber den eigentlichen Bauern in ihren Feldgeſchäften mit ihrer Handarbeit gegen einen täglichen Lohn aushelfen: und dieſe nennet man Taglöhner.

Hieher gehören auch die in manchen Ländern gewöhnliche Benennungen: Anſpänner, Vollſpänner, Vollmeyer, Halbſpänner, Halbmeyer, Kothſaſſen, Groß- und Kleinköther, Beyſitzer, Häuslinge, Einläuflinge u. ſ. w.

Unſere deutſche Bauern ſind zwar, dem größten Theil nach, für ihre Perſon freye Leute, und nur denjenigen Dienſtbarkeiten, welche ihren Gütern ankleben, ſo lange unterworfen, als ſie ſolche beſitzen, gleichwohl giebt es noch viele leibeigene Bauern, deren Zuſtand jedoch wiederum ſehr verſchieden iſt, wie unter dem Wort Leibeigenſchaft nachgeſehen werden kann.

Ueberhaupt können unſere heutige Bauern in fünf Klaſſen gebracht werden. In die erſte gehören die Einwohner der unmittelbaren Reichsdörfer, von welchen ein eigener Artickel folgen wird. Ein zweiter, wiewohl kleiner Theil der landſäßigen Bauern iſt ſowohl in Rückſicht ſeiner Perſon als ſeiner Güter völlig frey, und hat keine andere Verpflichtung auf ſich als diejenige, welche jeder andere anſäßige Unterthan auch auf ſich hat. Ein dritter etwas größerer Theil derſelben iſt zwar annoch dergeſtalt zins- und dienſtpflichtig, daß darinnen ziemlich deutliche Spuren einer ehemaligen Leibeigenſchaft anzutreffen ſind, alleine er genießt dennoch theils für ſeine und der Seinigen Perſon eine völlige Freyheit, und theils ſtehen

hen ihm auch alle weſentliche Stücke des Eigenthums=rechts an ſeinen Gütern zu, und die Ausübung derſel=ben iſt nur auf mancherley Weiſe eingeſchränkt; welches jedoch nicht hindert, ihn als einen freyen Eigenthümer derſelben betrachten zu können. Wiederum ein vierter ſehr großer Theil deutſcher Bauern iſt für ſeine Perſon zwar frey, hat aber entweder gar kein wahres Eigen=thum an ſeinen Gütern, die er kultiviret, oder doch nicht alle weſentliche Beſtandtheile deſſelbigen, ſon=dern ſteht, als Beſitzer derſelbigen, gegen den Grund und Gutsherrn in einem ſolchen Verhält=niß, welches einer wahren Knechtſchaft nicht ungleich ſiehet. Die Rechtsgelehrte unterſcheiden deshalb, in Rückſicht auf die Klaſſe von Bauern, die perſönli=che und dingliche Knechtſchaft, (Servitutem perſona-lem et realem). Von jener, welche auf der Perſon des Bauern ſelbſt haftet, und die ihn zum wahren Leibeigenen machen würde, ſind die in dieſe Klaſſe gehörige Bauern frey; dieſer aber, die auf ihnen nur *in ſo ferne* haftet, als ſie Beſitzer der damit belade=nen Güter bleiben wollen, ſind dieſelbige unterwor=fen. Die fünfte Klaſſe endlich enthält die voll=kommen leibeigene Bauern, wovon ein beſonderer Artickel handeln wird; und dieſe hat ſich beſonders in Mecklenburg, Pommern, Hollſtein, Weſtpha=len und einem Theil von Heſſen bis auf unſere Zei=ten erhalten.

Auſſer dieſen fünf Hauptklaſſen der Bauern giebt es noch manche andere allgemeine Eintheilungen der=ſelben. Sie pflegen nämlich in einigen Ländern in Mediat= und Immediatbauern eingetheilt zu werden. Letztere ſind diejenige, welche unmittelbar dem Lan=desherrn unterworfen und ihm allein dienſt= und zinspflichtig ſind. Man nennet ſie auch hin und wie=der herrſchaftliche, (dominici und ehedem fiſcalini, Königs= oder Fiſkalleute) ingleichem Amts= und

Kammerbauern. Die Mediatbauern ſind den Gutsherren zu Zins und Dienſten verpflichtet, und heiſſen deshalb auch Patrimonialbauern, Junkermeyer, Gutsleute, adeliche Hinterſaſſen u. ſ. w.

Ferner ſind die Bauern entweder einer weltlichen oder geiſtlichen Herrſchaft unterworfen, indeme ſie an Stifter, Klöſter, Pfarreyen u. d. g. verſchenket wurden und daher die Namen: Dotalbauern, Pfarrbauern, Wiedemuthsbauern, Gotteshausleute, Kloſterleute bekamen; oder ſie erhielten Namen von dem Schutzpatron der Kirche ꝛc. und wurden Märtensleute, Peterlinge, Ulrichsleute, Heiligkreuzleute, Pirmanskinder u. ſ. w. genennet.

Es iſt noch nicht lange her, ſeitdeme man einzuſehen anfing, wie nothwendig es ſeye, den ſo wichtigen und unentbehrlichen Bauernſtand aus der groſſen Verachtung und Unterdrückung zu ziehen, in die er leider verſunken iſt, und ihn ſeiner ehemaligen Würde und Achtung wiederum näher zu bringen; und in der Anwendung und Ausführung dieſes allgemein anerkannten Grundſatzes haben wir, wenn man die Abſchaffung der Leibeigenſchaft in dem gröſten Theile von Deutſchland ausnimmt, noch ſehr unbedeutende Schritte gemacht. Gewiß iſt es ein vorzüglicher Beweiß von dem unpolicirten Zuſtand und der Schwäche eines Volks, wenn die Klaſſe der Bauern von allen übrigen Klaſſen, die doch ganz von jener leben müſſen, mit Verachtung angeſehen wird, oder gar aus lauter Knechten und Sklaven beſtehet. Zum Flor der Landwirthſchaft, und folglich zum wahren dauerhaften Glück der Staaten, wird Eigenthum und Freyheit erfordert. Eher iſt es dem Bauer nicht intereſſant, ſeine Einſichten in der Kunſt des Feldbaues zu vergrößern und unablässigen Eifer auf die Verbeſſerung der Kultur zu verwenden. Die ältere Geſchichte und die heutige Verfaſſung

ſung der Staaten legt die beſten Zeugniſſe davon dar.

In dieſer Rückſicht alſo hat die Politik hauptſächlich vier Fragen zu erörtern:

1) Wie viel Land muß ein Bauer haben und kultiviren?

2) Wie ſoll ſich die Anzahl der Bauern zu der Anzahl der übrigen Staatsbürger verhalten?

3) Was für Rechte und Freyheiten muß eine weiſe Regierung ihren Bauern zugeſtehen? und

4) wie muß man von Seiten der Regierung zu Werk gehen, um tüchtige und glückliche Bauern in dem Staat zu bilden?

Die erſte Frage wird unter dem Artickel Bauerngüter ſchicklicher erörtert werden; auf die zwoote Frage aber getraue ich mir nicht ſo beſtimmt zu antworten, wie einige vor mir gethan haben. So viel iſt wohl gewiß, daß in jedem Staat, welcher eine natürliche Anlage zu einem vorzüglichen Ackerbau hat, die Klaſſe der Landleute die ſtärkſte ſeyn ſoll und auch meiſtentheils ſeyn wird; alleine, wenn man genau angeben will, wie viele bey einer gewiſſen Anzahl Bauerleute, Profeßioniſten, Künſtler, Handwerksleute ꝛc. nach dem richtigſten Verhältniß vorhanden ſeyn ſollen, ſo unternimmt man ein Geſchäfte, zu deſſen Ausführung der Menſchenverſtand ſchwerlich hinreichen dürfte; und es würde wenig Mühe koſten, in der Anwendung auf einen Staat, den man genau kennt, jede diesfallſige Angabe zu widerlegen. Sollte man aber auch dieſes Verhältniß genau berechnen können, ſo würden die Regenten doch ſchwerlich die dazu erforderliche Mittel in ihrer Gewalt haben, um ſolches herzuſtellen und zu erhalten. Am ſicherſten wird es ſeyn, wenn man bey ſeinen diesfallſigen Spekulationen demjenigen Leitfaden folgt, welchen uns eine aufmerkſame Betrachtung der natürli-

türlichen Entſtehung und Vergrößerung der Staaten an die Hand giebt. Wenn ein Haufe von Menſchen in eine Geſellſchaft zuſammentritt, folglich einen Staat formirt, und ſich in einer Weltgegend niederläßt, deren fruchtbarer Boden hoffen läßt, daß ſich die Geſellſchaft mit der Landwirthſchaft am ſicherſten nähren werde, ſo werden anfänglich alle, nur die wenige ausgenommen, welche die Regierungsangelegenheiten beſorgen, Landwirthe ſeyn, und der Staat wird zwar noch unvollkommen bleiben, aber gleichwohl einen ſichern Grund zu ſeiner künftigen Wohlfahrt legen. So wie ſich die Einwohner vermehren, und alſo die Portionen an Ackerland vermindern, ſo werden einige von ihnen ſich auf Handwerker verlegen, und zwar anfänglich nur ſolche Arbeiten verfertigen, die den Einwohnern unentbehrlich ſind; bis endlich die Begierde nach Bequemlichkeit und Vergnügen in der Geſellſchaft Wurzel ſchlägt und die Anzahl der gewöhnlichen Handwerksleute ſich ſo vermehrt, daß einige von ihnen, oder doch wenigſtens von ihren Kindern genöthiget ſeyn werden, auf Kunſtprodukte für den Luxus zu raffiniren. Wenn alles in ſeinem natürlichen Lauf fortgehet, und dieſes durch keine beſondere Zufälle unterbrochen wird: ſo werden ſich die Landleute täglich vermehren und folglich auch, ihre mehrere Bedürfniſſe zu befriedigen, die Anzahl der Handwerksleute vergrößern, und zwar immer in der Proportion, daß die älteſte Klaſſe der Landwirthe die ſtärkſte; die neuere derjenigen Handwerksleute, welche wahre Bedürfniſſe verfertigen, die weniger zahlreiche, und endlich die Klaſſe derjenigen Künſtler und Profeßioniſten, welche meiſt für den Luxus arbeiten, die ſchwächſte ſeyn und bleiben wird.

Allein dieſes Verhältniß iſt ohne Ausrechnung entſtanden und erhält ſich ohne Ausrechnung. Ja ich

ich halte ſchon in dem Anbetracht eine Berechnung für unmöglich, weil nicht ein Handwerksmann oder Künſtler ſo viele Arbeiten in einer gegebenen Zeit verfertigen kann als ein anderer, und weil nicht ein Landmann ſo viel konſumirt als der andere. Das größte Glück hiebey iſt, daß man demohngeachtet nicht beſorgen darf, daß ſich das wahre Verhältniß zwiſchen den verſchiedenen Klaſſen merklich verliehren und eine ſchädliche Unordnung einreißen werde, wenn ſchon die Regierung nicht im Stand iſt, ſolches nach einer berechneten Tabelle zu ordnen. Es erhält ſich alles von ſelbſt im Gleichgewichte. Denn wenn der Ackersleute ſo viele werden könnten, daß ſie alle ihre Produkte von ſelbſt aufzehren und nichts mehr zum Verkauf übrig behalten würden: ſo würden ſie auch nicht im Stand ſeyn, den Profeßioniſten ihre Produkte abzukaufen, und folglich würden dieſe Abgang an ihrer Nahrung ſpühren und dadurch derjenige Theil von ihnen, welcher ſein Handwerk am wenigſten verſtehet, genöthiget werden, ſeine Lebensart zu verlaſſen und eine andere zu wählen. Und es geſchiehet auch nicht ſelten, daß ein Theil der Handwerksleute gezwungen iſt, in der Geſtalt der Taglöhner in die erſte Klaſſe zurücke zu gehen, nur iſt hieran oft ihre vorher geführte Wirthſchaft ſchuld, und man darf nicht immer daraus ſchließen, daß eine Klaſſe Profeßioniſten zu ſehr überſeʒt ſeye. Die Gränzen eines Wörterbuchs erlauben mir nicht, dieſe Grundlinien beſſer auszumalen, ich bin aber veſt überzeugt, daß wenn das wahre Verhältniß der verſchiedenen Klaſſen von Staatsbürgern, alſo von der Anordnung der Regierungen abhienge, wie die Stellung der Figuren auf den Schachbrete, unſere Welt auch in dieſem Anbetracht bey weitem nicht die beſte ſeyn würde.

Aus

Aus allem dieſem ziehe ich den Schluß, daß man bey dem Bauernſtand keine ſchädliche Uebermaas zu befürchten, ſondern blos dafür zu ſorgen habe, daß ſolcher nicht durch die in unſern Tagen ſo gewöhnlich werdende militäriſche Aushebungen plötzlich allzu ſehr geſchwächet werden möge. Das Mehrere hievon folgt unter dem Artickel: Bauerngüter.

Die Geſetze, welche die Schuldigkeiten und Rechte der Bauern in den Staaten beſtimmen, und wovon die dritte der oben aufgeworfenen Fragen redet, verdienen eine ernſtliche und weiſe Reviſion. Der wahre Geiſt dieſer Geſetze muß nur darauf abzielen, daß das Vermögen und der Eifer der Bauern unaufhörlich verſtärkt werde, die Kultur der Grundſtücke zu verbeſſern, und alſo den reinen Ertrag der Ländereyen zu erhöhen. Von der Vergrößerung des reinen Ertrags der Grundſtücke hängt die ganze Wohlfahrt des Regenten und des Volkes ab. Damit aber das Vermögen und der Eifer der Bauern täglich wachſe, die Ländereyen aller Art beſſer zu bauen, muß eine weiſe Regierung dafür ſorgen, daß 1) die Leibeigenſchaft und perſönliche Knechtſchaft der Bauern ganz abgeſchaffet werde; 2) daß ſie durch eine unpartheyiſche und prompte Juſtizpflege bey ihrem Eigenthum geſchützet werden; 3) alle Bauern die uneingeſchränkte Freyheit in dem Gebrauch ihres Eigenthums und in der Kultur ihrer Ländereyen erhalten; 4) der Abſatz und Verkauf aller landwirthſchaftlichen Produkte von allen Laſten und Feſſeln erlediget werde; 5) alle Bauern, wo nicht von den Frohndienſten gänzlich befreyet, doch wenigſtens mit ſelbigen nicht überladen und beſonders zur Saat- und Erndtezeit damit gänzlich verſchonet; 6) ihre Felder den Verheerungen des Wildprets nicht Preis gegeben; 7) Ihre Abgaben, ſo viel möglich, einfach und unveränderlich eingerichtet werden mögen; und 8)

der

der Landmann auſſer Stand geſezt werde, durch eine Uebereilung im Handel ſeinen Nahrungsſtand, wo nicht ganz zu untergraben, doch wenigſtens ſehr zu ſchwächen. Es iſt höchſt traurig, wenn man ſehen muß, wie der ſparſame, aber unbedachſame Landmann oft durch einen unüberlegten, auch bisweilen ihm abgedrungenen Handſchlag Summen verhandelt, die er Jahre lang ſich und ſeiner Familie an ihrer nothdürftigen Nahrung und Kleidung abgedarbet hat; und wie der Beamte ihn unnachſichtlich zur Erfüllung des unglücklichen Handels anhält, und ſich noch viel darauf einbildet, daß er dem Gegentheil, der meiſtens ein Jude iſt, ſo viele Gerechtigkeit wiederfahren läßt, und auf die Beförderung des ſogenannten herrſchaftl. Handlohnsintereſſe ſo pflichtmäſig ſiehet. Und es wäre doch ſo leicht, allem dieſem Unweſen durch das einzige Geſetz zu ſteuern, daß ein Kauf- oder Tauſchkontrakt über unbewegliche Güter allererſt durch die darauf erfolgte gerichtliche Protokollirung und Beſtättigung ſeine verbindende Kraft erlangen und vor der Hand es jedem Theil frey ſtehen ſolle, davon wiederum abzugehen.

Endlich aber und in Anſehung der vierten Frage, ſcheinen die einfachſte, ausführbarſte und wirkſamſte Mittel zur Bildung tüchtiger und glücklicher Bauern dieſe zu ſeyn, daß man ihnen a) durch eine milde und väterliche Regierung eine recht vorzügliche Liebe zu ihrem Vaterlande einpflanze; b) bey Beſetzung der Landpfarreyen mit mehr Fleiß und Eifer auf die Auswahl tüchtiger und rechtſchaffener Männer ſehe, die ſich nicht nur mit ihren gewöhnlichen Paſtoralarbeiten, ſondern auch mit der Erziehung und Bildung der Jugend gerne und nützlich beſchäftigen; daß man aber auch die würdigſten unter dieſen zu ſchätzen und nach Verdienſt zu befördern wiſſe; c) die Landbeamten zu einem liebreichen und billigen

Betragen gegen ihre Untergebene nachdrücklich anhalte, damit in ſelbigen eine löbliche Ruhmbegierde erwecket; der Bauernſtolz aber, der gemeiniglich die Frucht eines geheimen Haſſes der Bauern gegen alle andere ihn, ſeiner Meinung nach, drückende Stände iſt, gedämpft werden möge; d) beſſere Landſchulmeiſter entweder ſelbſt bilde, oder auf auswärtigen Schulmeiſterſeminarien, auf gemeine Koſten, bilden laſſe, und hierzu die fähigſten Köpfe unter der armen Bauernjugend ſorgfältig auswähle; und e) dafür ſorge, daß die Kinder der Landleute in nützlichen Nebengeſchäften unterrichtet werden mögen, womit ſie nicht nur ihre Nebenſtunden nützlich anwenden, ſondern auch ihre Nahrung verbeſſern können; und f) daß man ökonomiſche Aufklärung unter dem Landvolk verbreite. Wie aber dieſes am leichteſten zu bewerkſtelligen ſeyn möge, wird der Artickel Kultur enthalten, wohin ich Kürze halber verweiſen muß.

Bauerde, ſ. Gartenerde.

Bauerdienſte, ſ. Frohndienſte.

Bauerding, ſ. Bauding.

Bauerinnung, ſ. Dorfsordnung.

Bauererz, *Argentum nativum ſolidum*, Wall. nennet man dasjenige reiche und derbe Silbererz, deſſen Güte und reicher Gehalt ſo leicht zu erkennen iſt, daß es auch von Bauern bemerkt werden kann.

Bauerfriede, Heimſchnaat, Heimſchnaar, Landwehr heißt im Oßnabrückiſchen ein Diſtrikt in einer Holzmark, der einer Dorfſchaft beſonders angewieſen iſt.

Bauerfuß, ein Werkzeug des Tuchſcheerers, welches auf einer Unterlage, der Scheull genannt, befindlich iſt, womit er das bey dem Walken zu ſchmal gewordene Tuch breiter macht und an den Rahmen beveſtiget.

Bauergroſchen iſt eine alte Silbermünze, welche in den Erbzinslehenbriefen des 16. und 17. Jahrhunderts, zumal in Ober- und Niederſachſen häufig vorkommt. Ihr Werth iſt nicht genau zu beſtimmen, doch werden die Bauergroſchen meiſtens zu 18 Pfennigen gerechnet.

Bauergülden, Biergelden, ſind eine Art zinsbarer Bauern, und wahrſcheinlich eben dieſelbige, welche ſonſten Bargildi und Giltebauern genennet werden.

Bauergüter, ſ. Bauerngüter.

Bauerhof, ſ. Bauerngüter.

Bauerhube iſt im Gegenſatz von einer Ritterhube ein Stück Land, deſſen Beſitzer zu eben den Laſten verbunden iſt, welche andere Bauerngüter gewöhnlich zu tragen haben.

Bauerköhren nennet man in Niederſachſen die gewöhnliche Verſammlungen der Gemeindsvorſteher und Gemeindsleute, in welchen ſie die Hirten, Nachtwächter und andere Gemeindsdiener dingen oder beſtellen.

Bauerlehen, ſ. Bauernlehen.

Bauermal, Burmal, auch **Bauerſchaft** bedeutet die Ordnungen und Statuten einer Stadt- oder Dorfsgemeinde.

Bauermiete iſt die Abgabe, welche einige Bauern in Oberſachſen für die Erlaubniß heurathen zu dürfen, an ihre Herrſchaft bezahlen müßen.

Bauerngüter, Bauerhöfe. Beede Ausdrücke ſind oft gleichbedeutend, und wird alsdann die Wohnung des Bauern mit allen dazu gehörigen Wirthſchaftsgebäuden und Ländereyen darunter verſtanden; bisweilen aber verſtehet man unter Bauernhof nur ſeine Gebäude, Hofraum und Garten, oder ſeine Beſitzung zu Dorf, im Gegenſatz von den dazu gehörigen Grundſtücken oder der dazu gehörigen Beſitzung zu Feld. Die Bauerngüter werden nach ihrer Größe in ganze und halbe Bauernhöfe, Huben,

gezimmerte oder Hauslehen, Feldlehen, Söldengüter ꝛc. eingetheilt, wie ſchon unter dem Artickel Bauer bemerkt wurde; die Hauptabtheilungen der verſchiedenen Arten von Bauerngütern aber haben theils die Dienſt- und Zinspflichtigkeit ihrer Beſitzer, theils die Erblichkeit derſelben zum Grunde. Was den erſten Grund ihrer Verſchiedenheit betrift, ſo laſſen ſich, vermög deſſelben, die Bauerngüter unter zwo Klaſſen bringen. Einige derſelben ſind nur den allgemeinen Landesſteuern unterworfen, die von dem Fürſten, als Landesherrn, ausgeſchrieben werden; und dieſe nennet man **freye Bauerngüter, Siedelhöfe, ſattelfreye Güter.** *Praedia ruſtica libera.* Die andere weit zahlreichere Klaſſe iſt auſſer den ordentlichen Landesſteuern auch noch den Zinſen, Gülten, Dienſten, Handlöhnern und Unpflichten unterworfen, welche der Beſitzer dem Gutsherrn zu leiſten ſchuldig iſt. Dieſe werden mit dem allgemeinen Namen Praedia cenſitica, **Zinsgüter, Gülthöfe, pflichtbare Güter, dienſtpflichtige Güter, Frohngüter** u. ſ. w. belegt.

Der zweete Grund der Verſchiedenheit der Bauerngüter, nämlich die Erblichkeit, veranlaßt eigentlich nur eine Unterabtheilung dieſer zwoten Klaſſe, denn die freye Bauerngüter ſind alle ohne Unterſchied erblich. An dieſen dienſtpflichtigen Gütern alſo hat der Beſitzer entweder ein wahres Erbrecht oder nicht. Im erſten Fall pflegen ſie **Erbzinsgüter**, *Bona cenſitica haereditaria*, im andern aber **Zinsgüter im engern Verſtande**, *Bona cenſitica proprie ſic dicta* genennet zu werden. Von booden Arten ſind die ſogenannte Emphyteutgüter, welche ihre rechtliche Beſtimmung eigentlich durch das römiſche und kanoniſche Recht erhalten haben, ſehr unterſchieden, wovon der beſondere Artickel Emphyteutgüter nachzuſehen iſt. Von der Natur und Eigenſchaft ſowohl jener

jener allgemeinen Gattungen von Bauerngütern, als auch von der eigenthümlichen Beſchaffenheit der darunter begriffenen einzelnen Unterarten handeln faſt durchgehends beſondere Artickel. Zur bequemen Ueberſicht des Ganzen, fügen wir hier noch ein alphabetiſches Verzeichniß der bekannteſten Arten von Bauerngütern unter ihren beſondern, ſowohl veralteten als gangbaren Namen bey, unter welchen ſie in verſchiedenen Provinzen vorzukommen pflegen.

Abſitates.
Accapitum.
Affictus.
Apriſiones.
Behandigungsgüter.
Bordagia.
Burgagi, oder Bona burgenſatica.
Cenſitica bona.
Churmedgüter.
Coloniae.
Commendationes.
Cornagia, Corneria, oder Cornelgüter.
Curiae dominicales.
Dinghöfe.
Dwernachtsgüter.
Ehrſchätzige, oder Laudemialgüter.
Emphyteutiſche Güter.
Erbbeſtand-, Erbleihe-, Erbpacht-, Erbzins- Güter.
Fallgüter, oder Schupflehen.
Firma und Manufirma.
Freygüter, oder Freymanns-Lehen- Huſen- Freyzins- und Freydingsgüter.
Grunderbgüter.
Grundzinsgüter, oder Superficies.
Gülthöfe.
Hägergüter.
Hofgüter.
Hoſpitia oder Hoſtiſia.
Huſen oder Huben.
Kalandsgüter.
Kaphangüter.
Kölnhöfe.
Landſiedeln.
Landſiedelleihen.
Laß- oder Latengüter.
Laſſitica bona.
Laudemial- oder Erſchatzgüter.
Leibhöfe.
Leibgedingsgüter, Fall- und Schupflehen, Villatica bona.
Libellaria bona.

Manſi.
Meyergüter.
Meyerdingsgüter.
Meyerſtättiſche Güter.
Precareygüter, Precaria, Preſtaria.
Probſtingsgüter.
Rupturae, Sarta, Exſarta, Aſſarta, Scindae.
Salica Terra.
Sattelhöfe oder ſattelfreye Güter.
Schillingshauer, oder Schillingsgüter.
Schupflehen, oder Fallgüter.
Socagium.
Söldengüter.
Stiftsgüter.
Stockgüter.
Superficies, oder Grundzinsgüter.
Villatica bona.
Villenagia.
Voigtgüter.
Waldrechtsgüter.
Walzende Feldlehen.
Wetterfreye Güter.
Wildhuben.
Wittumsgüter.
Zeidelgüter.
Zinsgüter, oder Bona cenſitica.

Unſerm, unter dem Artickel Bauer gemachten Verſprechen gemäs, haben wir hier die Frage zu erörtern, wie groß ein Bauerngut eigentlich ſeyn müſſe, wenn es ſeinem Beſitzer und dem Staat den möglichſt größten Nutzen verſchaffen ſolle.

Es iſt eine allgemeine anerkannte Wahrheit, daß ein allzugroßes Bauerngut, wenn es beſonders von einem Mann beſeſſen wird, der ſich mit Dienſtbothen und Taglöhnern behelfen muß, und nicht ſchon erwachſene und arbeitſame Kinder hat, ungleich weniger abwirft, als ein kleineres, welches der Beſitzer mit dem vollkommenſten Fleiß und Sorgfalt kultiviren kann; und man hat daher in unſern Tagen ſehr darauf los gearbeitet, die große Bauerngüter zu vertheilen und mehrere kleinere daraus zu machen. Dahingegen aber iſt es auch nicht zu mißkennen, daß wenn in den Staaten die Klaſſe der Künſtler, Handwerker und übrigen Gewerbtreibenden Perſonen in guten Umſtänden bleiben, ihren Nahrungsſtand

ſtand erhöhen und ſich immer mehr ausbreiten ſolle, die Bauern ſo große Güter nothwendig haben müſſen, daß ſie die Produkte derſelben nicht ganz wiederum aufzehren, ſondern etwas davon zu Markt bringen und verkaufen können. Dieſe an ſich ganz richtige Bemerkung hat unſere Phyſiokraten auf den ängſtlichen Gedanken gebracht, es ſeye zur Rettung der Staaten von ihrem Untergang höchſt nöthig, daß man gründlich unterſuche, welches die gerechte Größe der Bauerngüter ſeye, und durch eine neue und bleibende Beſtimmung und Eintheilung derſelben verhüthe, damit nicht die Bauerngüter nach und nach ſo klein werden, daß ihre Beſitzer ihre erzeugte Produkte ſelbſt verzehren und nichts mehr davon zum nothwendigen Unterhalt für die Manufakturiſten und Handwerksleute abgeben können. Nun fiengen ſie an, zu berechnen, was ein Morgen Landes an Getraid und andern Früchten tragen könne; wie viele Menſchenhände zur tüchtigen Bearbeitung deſſelben erforderlich ſeyen; was ein Menſch zu ſeinem Lebensunterhalt nöthig habe; wie viele Morgen Landes alſo ein Eigenthümer beſitzen müſſe, wenn er nicht nur die Bedürfniſſe ſeiner eigenen Familie, ſondern auch eine hinlängliche Anzahl von verkäuflichen Produkten erzeugen ſolle. Nun kamen Ausrechnungen zum Vorſchein, die künſtlich anzuſehen und herrlich zu leſen waren, und nur den einzigen Fehler hatten, daß ſie in der Anwendung auf unſere wirkliche Bauerngüter im geringſten nicht paſſeten und mit dem Reſultat der beſten Erfahrungen und Beobachtungen augenſcheinlich kontraſtirten. Die Phyſiokraten, die allen Zwang und alles erkünſtelte in der Politik ſo ſehr haſſen, allen Nahrungen und Gewerben die vollkommenſte Freyheit verſchaffen wollen und nichts eifriger predigen, als daß man ganz den Fußſtapfen der Natur folgen ſolle, wollen nun auf einmal die ihnen ſo

werthe Klaſſe der producirenden Staatsbürger in neue beſchwerliche Feſſeln legen und ihre Beſitzungen an Ländereyen nach ihrer Ausrechnung vertheilt wiſſen, die, wenn ſie ſo leicht ausgeführt werden könnte, als die Vertheilung der Bauerngüter, ungleich mehr Unheil anrichten würde, als deren ungemeſſenſte Fortſchritte. Sie ſcheinen nicht bedacht zu haben, daß die gerechte Größe der Bauerngüter blos relativ ſeye, und daß dabey unendlich viel von der natürlichen Fruchtbarkeit des Erdbodens; von der Lage der Grundſtücke und ganzen Dorfſchaften; von der mehrern oder geringern Arbeit, welche ihr Anbau erfordert; von der größern oder geringern Bevölkerung des Landes; von der Geſchicklichkeit und Arbeitſamkeit des Gutsbeſitzers und ſeiner Familie; von der Anzahl ſeiner Kinder; von der Bequemlichkeit, die erzeugten Produkte zu Markte bringen und verkaufen zu können, und von noch ſehr vielen andern zufälligen Umſtänden abhange: ſo zwar, daß, wenn man alles dieſes genau überlegt, man ſo ziemlich überzeugt ſeyn wird, daß ſich von der rechten Größe eines Bauerngutes in das Allgemeine hin gar nichts Brauchbares beſtimmen laſſe. Wer ſich aber deme ohngeachtet nicht entſchlieſen kann, die Lieblingsidee von einer künſtlichen Ausrechnung und Austheilung der Bauerngüter aufzugeben, dem iſt zu rathen, daß er von ein Paar Dörfern von verſchiedener Lage und Verfaſſung vor allen Dingen genaue Nachrichten einziehe: wie viel es Einwohner von allerley Art habe; was von dieſen ein jeder für zuſammen vererbte und eigene Grundſtücke beſitze, welche nach Gefallen des Beſitzers verkauft und vertheilt werden dürfen; was die Einwohner zuſammen für Früchte bauen und davon ſelbſten verzehren oder verkaufen, und womit ſich diejenige nähren, welche nicht ſo viele Produkte erzeugen, daß ſie etwas davon

von verkaufen könnten. Die Reſultate von boodeꝛ-ley Beſchreibungen und Berechnungen werden einem denkenden Beobachter gewiß Bemerkungen darbie-then, die er nicht erwartet hätte, und die er in den beſten Schriften vergeblich ſucht.

Eine ſo weit getriebene Unterabtheilung der Bauerngüter unter die Landleute, daß wo nicht alle, doch die allermeiſte ſo wenig Produkte erzeugen, daß ſie ſolche ſelbſt aufzehren und nichts davon zu Mark-te bringen können, iſt meines Erachtens auch als-dann nicht zu beſorgen, wenn den Güterbeſitzern die unbeſchränkteſte Freyheit verſtattet wird, ihre Güter nach eigenem Gefallen zu vertheilen; ob ich gleich aus mancherley andern Rückſichten eine ſolche unbe-ſchränkte Freyheit auch nicht räthlich finde. Der Menſch lebt nicht vom Brod allein, und der Land-mann muß entweder, neben denen zu ſeiner eigenen Hauſeskonſumtion erforderlichen Produkten noch an-dere hervorbringen, welche er verkaufen und ſich da-für die ihm manglende Bedürfniſſe anſchaffen kann; oder er muß ſich durch eine nebenbey treibende Hand-thierung noch einen andern Verdienſt verſchaffen kön-nen. Dieſen Nebenerwerb kann er ſich auch nur auf zweyerley Art verſchaffen; nämlich entweder durch ein treibendes Handwerk, oder durch Taglöhnerar-beit bey einem Bauern, der mehr Güter beſitzt, als er ſelbſt bearbeiten kann. Dieſer letzte Fall ſetzt ſchon ſolche Landleute voraus, welche mehr Produk-te hervorbringen, als ſie mit ihrer eigenen Familie verzehren können; und wenn ſich der größte Theil von Landleuten mit Handwerkern nähren und nur ſo viel Getraid nebenbey bauen wollte, als er mit ſei-ner Familie ſelbſt verzehret, ſo würden ſie bald alle zuſammen keinen Verdienſt mehr haben.

Wenn man aber auch die nützlichſte Größe der Bauerngüter genau berechnen und die geſamte Län-

dereyen nach dieſem unverbeſſerlichen Maasſtab unter die Bauern vertheilen könnte: ſo würde gleichwohl dieſe Eintheilung mit der faſt in ganz Deutſchland eingeführten Erbfolgordnung nicht beſtehen können. Ein Bauerngut von derjenigen Größe, welche die meiſten Schriftſteller für die beſte halten, würde zum Beyſpiel in einem Lande von mittelmäſiger Fruchtbarkeit unter 4000 fl. nicht wohl erkauft werden können. Nun will ich den Fall annehmen, der nicht gar zu alltäglich iſt, der Beſitzer eines ſolchen Guts hinterlaſſe ſolches ganz ſchuldenfrey und nur 4 Kinder; ſo wird doch dasjenige Kind, welches das Gut übernehmen will, wenn es auch einen Ehegatten von gleich ſtarkem Vermögen zur Ehe erhält, bis es die Hochzeitkoſten, das Handlohn und noch ſo viele andere mit der Uebernahm eines Bauernguts verbundene Abgaben und Köſten beſtritten hat, mehr ſchuldig ſeyn, als es an eigenem Vermögen beſitzt, und mithin das Gut ſchwerlich behaupten können, da meiſtentheils, wenn ſich die Grundſtücke auf 4 vom hundert rentiren, die Kapitalien, welche man zu deren Ankauf aufnimmt, mit 5 vom hundert verzinſet werden müſſen. Es iſt alſo kein Fehler, ſondern vielmehr ein wahrer Vortheil für das Land, wenn es in jeder Dorfsmarkung nicht nur zuſammen vererbte Bauerngüter von verſchiedener Größe, ſondern auch eigene Grundſtücke giebt, welche der Bauer ſo wie es ſeine Konvenienz erfordert, ſtückweiſe ankaufen und wiederum losſchlagen kann.

Aus allem dieſem wird ſich zwar die Schlußfolge von ſelbſt ergeben, daß wo nicht die allerbequemſte, doch die nothwendigſte Eintheilung der Bauerngüter in der natürlichen Beſchaffenheit der Länder und Entſtehung der Staaten gegründet ſeye, und zum Glücke nicht ſo lange habe ausgeſetzt bleiben können, bis die Politiker unſerer Zeiten ſolche erfinden und ausfüh-

führen konnten, gleichwohl aber will ich damit nicht behaupten, daß alle Betrachtungen und Spekulationen über dieſen an ſich wichtigen Gegenſtand ganz unfruchbar und dahero gänzlich zu unterlaſſen ſeyen: nur muß man dem Schwung ſeiner Einbildungskraft Gränzen ſezen, und ſich nicht zu weit in das Detail wagen. Eine ſo genaue Berechnung und Herſtellung des rechten Verhältniſſes zwiſchen den Bauern und Bauergütern, wie ſie die Anhänger des phiſiokratiſchen Syſtems zu fodern ſcheinen, würde Unterſuchungen und Berechnungen erfordern, wozu ein ſolches Heer von Kameraliſten nöthig wäre, welches kein Staat, ohne ſeine äuſſerſte Bedrückung unterhalten könnte.

Alles was man hierinnen thun kann, möchte etwa in folgendem beſtehen.

Man muß aus den Wirkungen des ſchon vorhandenen Verhältniſſes der Bauersleute zu den Bauerngütern ſeine Fehler und Mängel zu erforſchen ſuchen.

Wenn zum Beyſpiel in einer Dorfsmarkung noch viele an ſich unfruchtbare Grundſtücke, wo nicht öde liegen, doch ſchlecht gebauet werden; wenn die Bauern mit ihren Feldgeſchäften zu rechter Zeit nicht fertig werden können, ſondern offenbar ſich verſpäten; und wenn ſie über den Mangel an Taglöhnern gegründete Klagen führen: ſo iſt es ein ſicheres Kennzeichen, daß der Dorfseinwohner zu wenig und die Bauergüter zu groß ſind. Wenn hingegen das Zugviehe, ohne eine merkliche äußere Veranlaſſung von Jahr zu Jahren weniger wird; wenn der kleinſte Theil von Güterbeſitzern ſeine Grundſtücke mit eigenem Anſpann bauen kann; wenn viele Dorfseinwohmer müßig gehen und über Mangel an Gelegenheit zur Arbeit und zum Verdienſt klagen, und andere dergleichen Erſcheinungen ſichtbar werden,

welche die Landbeamte gar leicht beobachten und beurtheilen können: dann iſt ſicher das Verhältniß von der entgegen ſtehenden Seite fehlerhaft. In jenem Fall wird es genug ſeyn, wenn man die Vertheilung eines Theils der vorhandenen geſchloſſenen Bauerngüter und den Anbau neuer Häuſer nicht erſchweret, ſondern möglichſt begünſtiget; dem entgegengeſetzten Fall aber iſt ſchon etwas ſchwerer zu helfen. Das ſicherſte Mittel wäre zwar, wenn ſich die Herrſchaft entſchlieſen wollte, eigene Grundſtücke zuſammen zu kaufen und unzertrennbare Bauerngüter daraus zu machen; in deſſen Ermanglung aber wird es doch auch nicht ganz fruchtlos ſeyn, wenn man den Konſens zur gerichtlichen Verpfändung einzelner Grundſtücke erſchweret und nur denjenigen Dorfseinwohnern den fernern Ankauf derſelbigen verſtattet, die ihre Güter mit eigenem Anſpann bauen können. Dieſe letztere Einrichtung wäre überhaupt an und vor ſich ſchon zu allen Zeiten und unter allen Umſtänden nützlich, und würde die Kultur ſehr verbeſſern und der allzuſtarken Vertheilung der Feldgüter in zu kleine Portionen am kräftigſten widerſtehen.

Wenn ein Bauerngut mit einem oder mehreren entweder zu weit entlegenen oder ſonſten ſo beſchaffenen Grundſtücken beladen iſt, welche ihm, nach dem Zeugniß der verſtändigſten Gemeindsleute, eine wirkliche Laſt ſind und die bequeme Einrichtung ſeiner Wirthſchaft erſchweren; ſo muß man die Abſonderung eines ſolchen Grundſtückes von dem Gut, wenn der Beſitzer Gelegenheit dazu hat, möglichſt begünſtigen: niemal aber ſollte der Vermögensverfall des Beſitzers, oder das Projekt eines Juden, der Hauptbeweggrund ſeyn, ein Bauerngut entweder ganz oder nur zum Theil zerſchlagen zu dürfen.

Uebrigens wird die Frage, ob es beſſer ſeye, wenn die Bauersleute abgeſonderte Höfe beſitzen oder in

in Dörfern beyſammen wohnen unter dem Artickel **Dorf** erörtert werden.

Bauernhaus. Das Wohngebäude eines Landmannes erfordert mehr bequeme Einrichtung nach der Lebensart und den Geſchäften ſeines Bewohners, als nach der Zierde und Gemächlichkeit. Mit Verbeſſerung des Feldbaues, der Lebensart der Bauern und Veränderung ihrer Beſchäftigungen, wurde auch die Bauart ihrer Häuſer umgeſchaffen. Und noch iſt die Art, ſolche zu bauen ſehr verſchieden. In Franken und Schwaben ſtehet die Wohnung des Bauern gemeiniglich vornen an der Straſſe, in Sachſen aber hinten im Hof. Einige bauen Wohnhaus und Scheuer, um der Bequemlichkeit willen, unter ein Dach zuſammen, andere aber opfern dieſe billich der Sicherheit gegen Feuersgefahr auf, und machen aus der Scheuer einen ganz abgeſonderten Bau.

In Anſehung der Stockwerke, welche ein Bauernhaus haben ſoll, iſt man auch nicht gleicher Meinung. Die meiſte wollen die Bauernhäuſer nur einſtöckig gebauet wiſſen, theils weil ſie glauben, man dürfe dem Landmann, der ſich den ganzen Tag über mit ſchweren Arbeiten ermüdet, nicht zumuthen, durch das öftere Steigen der Treppen ſeine Müheſeligkeit zu vergrößern, indeme das wenige Gelaß, welches ſeine eigentliche Wohnung erfordert, nothwendig machen würde, wenn man anders den Raum benutzen wollte, den untern Stock zu Vieheſtällen anzuwenden, und die eigentliche Wohnung in den obern Stock zu verlegen; theils aber halten ſie auch dafür, daß die Wohnzimmer der Landleute durch die von den Vieheſtällen dahin aufſteigende Dünſte ungeſund werden würden. Wenn man aber dagegen bedenkt, daß die von den Vieheſtällen in die oberhalb derſelbigen angelegte Wohnzimmer aufſteigende

gende Dünſte, zwar Leuten, die ſolche nicht gewohnt ſind, etwas beſchwerlich fallen, welches aber bey dem Landmann nicht ſtatt findet; daß ſie hingegen der menſchlichen Geſundheit durch eine lange Erfahrung keineswegesnachtheilig, ſondern vielmehr zuträglich erfunden werden; daß über den Vieheſtällen angelegte Wohnzimmer weit leichter zu heizen ſind als andere, und alſo zu der ſo nöthigen Holzerſpahrung einen ſo ſichern als ungekünſtelten und nicht läſtigen Beytrag abgeben; daß durch dieſe Bauart ein ganzes Dach und deſſen koſtbare Unterhaltung erſparet werden könne; daß der Dachboden, welcher bey einſtöckigen Bauernwohnungen unmittelbar auf die Ställe zu ſtehen kommt, weder für das Getraid noch für das Viehefutter ein ſchickliches Behältniß ſeye und folglich nicht benutzet werden könne; und daß der Flächeninhalt des Hofraums, welcher durch ein zweyſtöckiges Haus erſparet wird, beſonders in großen Dörfern, zu einem andern wirthſchaftlichen Gebrauch wohl benutzet werden kann: ſo wird man nicht lange anſtehen, den zweyſtöckigen Bauernhäuſern den Vorzug vor den einſtöckigen einzuräumen. Urſprünglich beſtunden die Bauernhäuſer aus ſchlechten, von Holz und Lehmen aufgeführten Hütten, welche keinen zweyten Stock tragen konnten; und daher mag die Bauart einſtöckiger Bauernhäuſer zur bleibenden Mode geworden ſeyn.

Billich ſiehet eine aufmerkſame Policey darauf, daß Bauernhäuſer, theils zur Abwendung der Gefahr, und theils zur Erſparung des immer ſeltener werdenden Holzes, ſo viel möglich von Steinen aufgeführt und mit Ziegel oder Blattendächern verſehen werden, obgleich die Strohedächer, in anderer Ruckſicht, für den Bauersmann weſentliche Vorzüge haben. Wellerwände, die in manchen Gegenden von Deutſchland noch angetroffen werden, ſind

gar

gar zu unfähig, heftigen Regengüſſen und dem anlaufenden Gewäſſer zu widerſtehen; und der mehrere Arbeitslohn, welchen ihre Aufführung erfordert, wird dem dadurch erſparten Aufwand für Steine und Kalk faſt die Waage halten. In ſolchen ebenen Gegenden hingegen, welche Mangel an Holz und Steinen haben, wäre es ſehr zu wünſchen, daß die ungebrannte Ziegel mehr eingeführt werden möchten. Die Mauern, welche davon aufgeführet werden, ſind ſehr dauerhaft, wenn man ſie auf einen Sockel von guten Steinen ſetzt, mit einem tüchtigen Anwurf von innen und außen wohl verputzt und die Ziegel an der Sonne wohl austrocknen läßt, ehe man ſie zum Mauerwerk verwendet; und die davon errichtete Mauern haben beſonders den nicht unbedeutenden Vorzug, daß ſie dem Feuer mächtig widerſtehen und durch ſelbiges nicht zerſtöhrt, ſondern noch verbeſſert werden.

Ein wohleingerichtetes Bauernhaus erfordert vor allen Dingen einen geräumigen, trockenen und gegen die Kälte wohlverwahrten Keller, um darinnen einen hinlänglichen Vorrath von Obſt und Erdgewächſen zur Speiſe für die Menſchen und zum Winterfutter für das Viehe aufbewahren zu können. In dem untern Stock ſind hinlängliche Vieheſtälle anzulegen, deren vortheilhafte Einrichtung unter dem beſondern Artickel Vieheſtälle nachzuſehen iſt. In das obere Stockwerk kommen die Wohnſtube, Kammern und Küche. Die Wohnſtube wird oberhalb des Rindviehſtalles ſo angelegt, daß man aus ſelbiger die Scheuern, allenfalls auch die übrigen Ställe und den ganzen Hofraum bequem überſehen kann. Nächſt an dieſe kommt auf die eine Seite eine Stubenkammer zum Schlafgemach für die Familie des Bauern, und auf die andere die Küche, aus welcher der Ofen in der Wohnſtube geheizet wird, um dadurch mehrere

Ar-

Arbeiten zu erſparen, die Feuersgefahr zu vermindern, und durch boode Feuerungen auf dem Heerd und in dem Ofen, dem im Schorſtein hängenden Fleiſch mehr Rauch zu verſchaffen. Der Schorſtein muß einen großen und zum Räuchern bequemen Schlotmantel haben, und durchaus von liegenden Backſteinen aufgeführet werden, damit er ohne Schaden des Gebäudes ausbrennen kann, weil die Landleute, der genaueſten Policeyaufſicht ungeachtet, mit dem ſtarken Feuern auf dem Heerd und in dem Ofen und mit dem Auslaſſen der Butter ſehr unvorſichtig zu verfahren pflegen und mit Säuberung des Kamins ſehr nachläßig ſind. Neben der Küche iſt eine brauchbare Speißkammer anzulegen, in welcher zugleich die Milch aufbewahret werden kann; der übrige Raum des obern Stockwerkes aber iſt zu ſo vielen Kammern zu verwenden, als darinnen nur angebracht werden können. Keſſel und Backofen muß man in den Bauernhäuſern niemals dulden, ſondern ſelbige auſſerhalb der Häuſer in beſondere kleine Waſch- und Backhäuſer verlegen. Der Abtritt wird an derjenigen Seite des Hauſes angelegt, welche zunächſt an die Dungſtatt gränzt, und man muß ihn ſo einrichten, daß der Unrath ſich aus ſolchem von ſelbſten ab und in die Dungſtätte ziehen kann. Der Raum zwiſchen dem obern Stockwerk und dem Dach wird zum Schüttboden für das Getraid zugerichtet, mit Aufſtellbretern, Dachläden und Gittern wohl verſehen.

Bauernhof, ſ. Bauerngüter.

Bauernregeln ſind Regeln, welche unter den Bauern beynahe für unfehlbare Ausſprüche der Alten gelten, nach welchen ſie ſich auch richten und handeln. Sie gehen auf allerley Gegenſtände und beſtimmen bald die ordentlichen Veränderungen der Jahrszeiten mit Anführung gewiſſer Tage; bald die Beſchäftigungen

des

des Landmanns entweder ebenfalls durch angeführte beſtimmte Tage, oder durch Erſcheinungen in der Natur, in welchem Fall ſie vielleicht einen vorzüglichen Werth haben; bald die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit mancher Gewächſe aus vorhergegangener Witterung; bald das Wetter, welches man künftig zu erwarten hat u. ſ. w. Sie ſind kurz, öfters witzig, ſinnreich, und nicht ſelten in Reimen abgefaßt. Ohne Zweifel wurden ſie von den Alten aus vielen gehabten Erfahrungen von mehr als einem Jahrhundert her abſtrahirt und als allgemeine Regeln empfohlen.

Es kann nicht fehlen, daß einige Bauernregeln gut, andere aber falſch ſeyn müſſen. Ganz zu verwerfen iſt dieſe Art des Unterrichts nicht; zu wünſchen aber wäre, daß den Landleuten der wahre Sinn aller Regeln und die Urſache derſelben recht bekannt gemacht, und ihnen durch eine Umarbeitung mehrere Gewißheit gegeben würde; ſo könnte dadurch, wenn man ſie den Kindern bey Zeiten einprägte, für den Feldbau viel Nutzen geſchaffet werden. Da die meiſten Bauernregeln die Witterung betreffen; ſo werden wir in dem Artickel Wetterregeln einige ſammlen und zu berichtigen ſuchen.

Bauernwolle nennet man die ſchlechteſte Gattung von Wolle, weil die Bauern ihre Wolle nicht zu ſortiren noch zu reinigen, ſondern ſamt dem Unflat zu verkaufen pflegen.

Bauernpflichtig heißt jeder, der zu Bauerndienſten verbunden iſt.

Bauerſand nennen die Zinngieſer denjenigen Sand, woraus ſie ihre Formen bereiten.

Bauerſchaft bedeutet 1) den Inbegrif aller Hofbauern eines Dorfes; 2) im Osnabrückiſchen, ein Dorf ohne Kirche; 3) an einigen Orten das Dorfrecht;

recht; und 4) zuweilen auch das Bürgerrecht und einen Theil einer Stadt.

Bauetat iſt ein Generalüberſchlag aller und jeder Baukoſten, welche zu den im nächſtfolgenden Jahr neu aufzuführenden oder nur zu reparirenden Gebäuden erfordert werden, und zu dem Ende in dem Kameretat auszuwerfen ſind. Das Mehrere hievon iſt unter der Rubrick Kameralbauweſen zu ſuchen.

Baufeld heißt an vielen Orten ſo viel als Brachfeld, welches nicht mit Winter⸗ oder Sommergetraid beſtellet, ſondern mehrere male gepflügt und gedünget wird, um dadurch die nöthige Zubereitung zur Beſtellung mit Winterfrüchten zu erhalten. Bisweilen verſtehet man aber auch darunter die Ländereyen, welche mit dem Pfluge gebauet zu werden pflegen, und ſetzet ſie den Wieſen und Gärten entgegen.

Baufrohnden, ſ. Frohndienſte.

Bauflöſſe heißen diejenige Bauſtämme, welche mit Bandweiden, die gemeiniglich aus fichtenen Aeſten zuſammen gedrehet ſind, zuſammen gebunden und mit hölzernen Nägeln nebeneinander dermaſſen beveſtiget werden, daß ſie gleich einem Floß auf Flüſſen und Ströhmen fortgeſchaffet und in die daran gelegene Städte zu Markte gebracht werden können. An einigen Orten nennet man ſie auch Böden und macht ſie von gleicher Größe, dergeſtalt, daß man von den ſtärkern Stämmen eine geringere Anzahl zu einem Boden oder Floß nimmt, welche ſodann nach der Anzahl Bauſtämme, woraus ſie beſtehen, Sechſer, Siebner, Achter ꝛc. benennet werden.

Bauge iſt eine Art Droguet, die in Burgund von grobem Garn und ſchlechter Wolle gemacht wird. Dieſer Zeug muß, wann er aus der Walkmühle kommt, eine halbe Elle breit ſeyn und auf Kämme von drey Vierteln aufgezogen werden.

Baugeräthſchaften ſind diejenige Geräthſchaften und Inſtrumente, welche ein Bauherr ſelbſten anſchaffen muß; wo hingegen die Maurer- und Zimmermeiſter, wegen der beziehenden Geſellengelder, für die Beyſchaffung und Unterhaltung ihres eigentlichen Handwerkszeugs zu ſorgen haben.

Die unentbehrlichſten Baugeräthſchaften ſind folgende: 1) die Kalkeinlöſch- und Einmachkaſten; 2) eine hinlängliche Anzahl Schubkärren und Tragbahren zu Herbeybringung der Steine, Mörtels u. d. g.; 3) eine hinlängliche Menge Gerüſtböcke, Gerüſtſtangen, Gerüſtbreter und Gerüſthacken, um das Gerüſt damit aufzurichten und zu beveſtigen; 4) hölzerne Bögen zu Verfertigung der Gewölber; 5) Zober mit Tragſtangen, um das Waſſer zum Kalklöſchen damit herbey zu ſchaffen; 6) einige Steinſchleifen oder Kärren zu Herbeyſchaffung der großen Steine; 7) eine oder mehrere eiſerne Brechſtangen; 8) etliche gut geſtählte Picken und Radehacken; 9) große und kleine Leitern; und 10) Hebeſtangen mit Stacheln und Stricken zu Hebung der Balken- und Sparrenwerke bey dem Aufrichten.

Baugerüſte, *Palco*, iſt ein aus Zimmerholz zuſammengeſetztes Geſtelle, welches bey einem aufzuführenden Gebäude errichtet wird, damit ſowohl die Maurer als andere Bauhandwerker ihr Werk füglich verrichten und bey der immer höher anwachſenden Mauer nahe ſeyn können. Die Baugerüſte ſind entweder leichte, welche bey Verpuzung und Erbauung geringer Gebäude aufgerichtet werden, oder abgebundene und zugehauene Gerüſte. Zu den erſten zählet man Gerüſtböcke, Stangengerüſte, ſchwebende Gerüſte, Hänggerüſte und Fahrſeſſel. Die zugehauene Gerüſte hingegen werden, mit Zimmerholz ineinander abgebunden, bey ſchweren und hohen Gebäuden, als Kirchen, Palläſten ꝛc. gebraucht.

braucht. Auſſer dieſen aber hat man noch Gerüſtbrücken oder Laufergerüſte nöthig, durch welche man von einem Gerüſte zu dem andern gelangen kann; ingleichem Bockgerüſte oder Lehrbogen, auf welchen man die Gewölber aufführt; und endlich Graniche und Hebzeuge, die Laſten damit auf die Gebäude zu heben. Von jeder Art dieſer Gerüſte handelt ein eigener Artickel.

Baugnade, ſ. Baubegnadigug.

Bauhaft halten heißt ein Bergwerk entweder mit hinlänglichen Arbeitern belegen und den möglichſten Nutzen daraus ziehen, oder doch wenigſtens wöchentlich einige Schichten darinnen bearbeiten laſſen, damit nicht ein anderer das Recht erlangen könne, darinnen arbeiten zu laſſen.

Bauhandwerker nennet man diejenige Handwerksleute, welche zur Aufführung eines Gebäudes nöthig ſind. Man kann ſolche in Haupt- und Nebenhandwerker theilen. Zu den erſten gehören: Zimmerleute, Maurer und Steinmetzen, Gipſer, Tüncher, Dachdecker, Schieferdecker, Ziegler und Steinbrecher; zu der andern aber: Glaſer, Tiſchler, Drechsler, Schloſſer, Schmiede, Töpfer, Nagelſchmiede, Blechner, Bronnengräber, Mahler und Bildhauer.

Bauhof heißt insgemein ein Platz, auf welchem ſowohl die Baugeräthſchaften, Werkzeuge und Baumaterialien aufbehalten, als auch Steine gehauen, Stämme beſchlagen und ganze Werkſätze abgebunden werden können; in einigen Gegenden, beſonders in Schwaben, nennet man aber auch die herrſchaftliche Meyereyen oder Vorwerke Bauhöfe.

Bauholz, ſ. Zimmerholz.

Bauinſpektor. Der unter dem Baudirektor ſtehende, den Baumeiſtern und Arbeitsleuten aber vorgeſetzte Aufſeher bey dem herrſchaftl. Bauweſen, deſſen Geſchäfte

ſchäfte und Obliegenheiten in dem Artickel Kammeralbauweſen zu finden ſind.

Baukunſt iſt eine Wiſſenſchaft, ein Gebäude ſo anzugeben, daß es ſowohl mit den Hauptabſichten des Bauherrn übereinſtimmt, als auch eine vollkommene Harmonie ſeiner Theile enthält. Ein vollkommener Kammeraliſt muß wenigſtens einige Kenntniß von demjenigen, was zur nöthigen Dauerhaftigkeit der Gebäude erfordert und von dem, wodurch die möglichſte Koſtenerſparniß bewirket wird, gute Kenntniſſe haben; das Zierliche in der Baukunſt aber kann er dem Bauverſtändigen von Profeßion überlaſſen. Von jenem Theil der Baukunſt ſind die Hauptlehren in einzelnen Artickeln zu finden; ein ganzer zuſammenhängender Grundriß davon aber wäre für dieſes Wörterbuch zu weitläuftig.

Baulebung, ſ. Hauptrecht.

Baulebungsrecht, ſ. ebendaſ.

Bauleben war nachdem alten ſchwäbiſchen Lehenrecht ein Bauerngut, welches der Lehenherr dem Bauern unter dem Beding auf lebenslang überlaſſen hat, daß er ihm jährlich die Helfte des Kornertrags davon abgeben ſoll. That er ſolches, und erhielt er das Ackerfeld im gutem Bau, ſo durfte der Eigenthumsherr ihm das Gut nicht wieder nehmen, ſondern er mußte es nach ſeinem Tode auch ſeinen Kindern überlaſſen.

Baum heißt diejenige fortdaurende Pflanze, welche einen holzigen Stamm hat und deren Fortpflanzungstheile ſich aus einem Auge entwickeln. Diejenige Pflanzen von der Art, welche mehrere Stämme zugleich hervortreiben, und gemeiniglich ſchwächer und niedriger bleiben, werden zum Unterſchied von den eigentlichen Bäumen, Sträuche genannt.

In ihrer erſten Kindheit ſind die Bäume von andern Pflanzen gar nicht unterſchieden; denn ſie ent-

wickeln ſich aus einem Saamkorn und ihr Stamm iſt weder holzig, noch größer als der Stengel eines Sommergewächſes: bald aber bemerkt man, was aus dem Pflänzchen werden will. Schon im zweyten Jahre fangen alle Theile an, eine härtere Konſiſtenz zu erlangen, und man kann das Holz und die Rinde, woraus der Stamm beſtehet, unterſcheiden. Nach und nach nehmen dieſe Theile in ihrer Dicke zu, und das Bäumchen wächſt zugleich mächtig in die Höhe. So bald aber der Baum zu mehrerem Alter gelanget iſt, verlängert ſich der Stamm nicht mehr, ſondern wächſt nur in die Dicke, und treibt längere und ſtärkere Aeſte hervor. Denn wenn man an der Rinde eines jungen Baumes ein Zeichen durch Einſchnitte macht, ſo wird man nach vielen Jahren finden, daß ſich die Höhe dieſes Zeichens von der Erde an nicht vermehret hat.

So bald der Baum ſeine völlige Konſiſtenz erreicht hat, ſo bilden ſich in dem Stamme diejenige veſte Holzlagen, welche man die Jahrgänge zu nennen pflegt, indeme ſich mit jedem Jahr eine neue Holzlage anſetzt, ſo daß man aus der Zahl dieſer Schichten das Alter des Baumes beſtimmen kann. Dieſe Schichten ſind gegen den Kern zu härter und dichter beyſammen als gegen außen zu, und die letzte Schichte, welche der Splint genennet wird, iſt zwar nichts anders als ein ſolcher Jahrgang, allein ſie hat weder die Veſtigkeit, noch auch, bey vielen Baumarten, die Farbe des innern Holzes; in den folgenden Jahren hingegen, verwandelt ſich dieſer Splint in Holz. So wie aber der Baum zu hohem Alter kommt, höret ſein Wachsthum ſowohl in die Dicke als Höhe auf, und er fängt an, ſich ſeiner Zerſtörung zu nähern. Einige Aeſte, beſonders am Gipfel, erſterben, die Rinde löſet ſich hier und dar am Stamme ab, die Blätter ſehen gelber aus, fallen

len im Herbſte früher ab, und der Stamm überziehet ſich mit Moos und Schwämmen. Endlich fängt auch der Kern an abzuſterben und faul zu werden.

Man theilt die Bäume in wilde und zahme ein. Dieſe tragen eßbare Früchte, jene aber nur ſolche, die zu Moſt, zum Viehefutter u. d. g. dienen, und hauptſächlich ihres Holzes wegen gepflanzet werden. Doch giebt es auch einige Sorten wilder Bäume, deren Früchte von Menſchen genoſſen werden können, als Waldkirſchen, Holzbirn ꝛc. dieſe Früchte ſind aber viel kleiner und ſchlechter von Geſchmack, als die von zahmen Bäumen. Weiter können wir uns hier in die Beſchreibung der verſchiedenen Arten von Bäumen nicht einlaſſen, da jedem derſelben ein beſonderer Artickel gewidmet iſt.

Der Baum iſt durchaus ſo gebauet, daß er allenthalben, an dem Stamm, an den Aeſten und an den Wurzeln Augen oder Anlagen zu Schoſſen und Auswüchſen anſetzen kann, und würde ſie auch allenthalben heraustreiben, wenn ihnen keine Hinderniſſe im Wege ſtünden. Treiben die Augen oberhalb des Bodens heraus, ſo werden ſie Aeſte, innerhalb der Erde aber erzeugen ſie Wurzeln. Doch verliehren ſie in der Erde ihre Natur nicht, ſondern es kann der Aſt zur Wurzel und die Wurzel zum Aſt werden, wenn dieſe einen lockern Boden findet und aus ſelbigen wiederum in die Höhe treibt, oder wenn man den Baum aushebt und verkehrt einſetzt. Weitere ökonomiſche Bemerkungen von Bäumen findet man unter **Baumgarten**, **Baumſchule** und **Baumzucht**.

Das Eigenthum der Bäume wird der Regel nach durch das Eigenthum des Bodens beſtimmt, worauf ſie ſtehen, und das Eigenthum der Früchte hängt von dem Eigenthum des Baumes ordentlicher Weiſe ab. Dieſer Grundſatz hat aber nach deut-

ſchen Rechten ſeine Abfälle. Wenn nämlich die Aeſte eines Baumes über den Grund und Boden eines Nachbarn hangen, werden ſie, ſo weit ſie überhangen, als deſſen Eigenthum betrachtet, und er iſt berechtiget, ſich nicht nur die daran hängenden Früchte zuzueignen, ſondern auch ſolche nach Gefallen gar abzuhauen.

Bäume dürfen nicht zum Nachtheil des Nachbars angepflanzet werden, und man darf alſo große Bäume nicht ſo pflanzen, daß der Schatten davon dem Nachbar an Feld- und Gartenfrüchten Schaden verurſachen kann. Ferner können große Bäume, wenn ſie zu nahe an ein Gebäude gepflanzet werden, ſelbigem nicht nur das Licht benehmen, ſondern auch das Gebäude durch Entziehung der Luft und Sonne feucht und ungeſund machen, ſo wie das von den Aeſten herabtreufelnde Waſſer die Wände beſchädiget, und die Wurzeln den Grund der Mauer verderben. Dahero kann auf die Abhauung ſolcher Bäume zu jeder Zeit geklagt und ihre Anpflanzung durch richterliche Hilfe verhindert werden.

Bäume der Chaiſen, ſ. Kutſchenbäume.

Baum zu den Stampflöchern in der Papiermühle, ſ. Papiermühle.

Baumachat, ſ. Achat.

Baumagazin iſt ein beſonderes dazu eingerichtetes Gebäude, in welchem Baumaterialien von allerley Art konſerviret werden können. Man hat hiebey die gedoppelte Abſicht, um theils zu ſchnell und unvermuthet vorfallenden Baureparaturen die nöthige Materialien gleich bey der Hand zu haben, theils aber auch immer gute und tüchtige Materialien zu beſitzen, die man, auch um baares Geld, nicht zu jeder Zeit von gleicher Qualität haben kann. Nebenbey aber dienet ein ſolches Magazin auch zu einer

beträchtlichen Gelderſparung, wenn man es nämlich dazu benutzt, um Baumaterialien, zu der Zeit, wo ſie am wohlfeilſten zu haben ſind, einzukaufen und vorräthig aufzubehalten, bis man ſie nöthig hat. Holz- und Schneidwaaren aber nehmen bekanntlich von Tag zu Tag an Güte zu, wenn ſie an einem lüftigen und trockenen Ort aufbewahret werden.

Das Baumagazin muß nicht nur gegen alle Diebereyen, ſo wie vor Feuersgefahr, ſicher und gegen das Eindringen des Regens und Schnees hinlänglich verwahret ſeyn, ſondern auch an einem ſolchen Ort erbauet werden, wo man mit großen Wägen bequem anfahren kann.

Baumann heißt ſo viel als Erbzinsmann.

Baumannsfahrniß begreift unter ſich alle zur Landwirthſchaft erforderliche Geräthſchaften, ſ. Schiff und Geſchirr.

Baumaterialien, oder die natürliche und künſtliche Produkte, welche zur Aufführung der Gebäude nothwendig ſind, beſtehen vornämlich in Holzwerk von allerley Art, als Bauſtämmen, Latten, Bretern, Diehlen, Schindeln; in Bruchſteinen, Ziegelſteinen, Dachplatten, Hohlziegeln, Preiß, Sand, Kalk, Cement, Gips, Traſt, Puzzolane, Letten, Lehmen, Hammerſchlag, Leim, Glaß, Kupfer, Meßing, Zinn, Eiſen, und den daraus verfertigten Stangen, Klammern, Nägeln, Hacken, Drat, Blech 2c. dann in Oel, Firniß und allerley Farbwaaren; von welchen Materialien jedem ein eigener Artickel gewidmet iſt.

Baumbaſt nennet der Gärtner das Weidenbaſt, und überhaupt jede Rinde, deren er ſich bey dem Pfropfen und Okuliren der Bäume bedienen kann.

Dieſen Namen führt aber auch ein Zeug, der in Indien aus dem Baſt eines Baumes verfertiget wird,

wird, den man nach Art des Flachſes röſtet, zubereitet und ſpinnt. Dieſer Zeug hat einen ſtärkern Glanz, als die leinene und baumwollene Zeuge. Zum öftern wird auch Seide darunter gemiſcht und der Zeug alsdenn Seidenbaſt genennet. Gemeiniglich giebt man ihm eine braune oder andere dunkle Farbe, in welcher er ſich am beſten ausnimmt.

Baumbeſchneiden, ſ. Baumzucht.

Baumeiſter, ein Mann, der die Baukunſt theoretiſch und praktiſch verſtehet, und entweder als Privatperſon, jedem der ihn bezahlt damit dient, oder in herrſchaftlichen Dienſten ſtehet. Von ſeinen Geſchäften und Verrichtungen als herrſchaftlicher oder Landbaumeiſter handelt der Artickel: Kammeralbauweſen.

In vielen Gegenden von Schwaben wird auch derjenige Bauer, welcher auf einer herrſchaftlichen Meyerey, oder einem ſogenannten Bauhof, den Knechten und übrigen Dienſtbothen vorgeſetzt iſt, und den Ackerbau deſſelben zu beſorgen hat, ein Baumeiſter genennet.

Baumfrüchte, ſ. Obſt.

Baumgarten. Daß die Bäume dem Gemüßbau durch ihre weit umher verbreitete Wurzeln und durch ihren häufigen Schatten ſehr großen Schaden zufügen, und daß man alſo genöthiget ſeye, den Baumgarten von dem Küchengarten abzuſondern, wenn beederley Arten der Gärtnerey ihre Vollkommenheit erreichen ſollen, iſt eine bekannte Sache.

Bey der Anlegung eines Baumgartens hat man das vorzüglichſte Augenmerk auf ſeine Lage zu richten. Der Baumgarten muß etwas hoch und eben liegen, hinlängliche Sonne haben und gegen die kalten Winde gedeckt ſeyn. Thäler, in welchen kleine Bäche fließen, oder auch weitere Thäler mit größern Flüſſen ſind hierzu ſelten geſchickt, weil ſie gemeiniglich zu feucht und den Nebeln, Reifen und Winden

den zu ſehr ausgeſetzt ſind. Die Bäume haſſen den Sumpf eben ſo ſehr als, einen allzu trockenen Boden.

Zween kleine Baumgärten, wovon der eine hoch und der andere tief liegt, ſind nützlicher als ein groſſer von durchgängig gleicher Lage. Denn gemeiniglich ſchlägt das Obſt in der Tiefe an, wenn es in der Höhe verſagt, und man wird alſo, bey zween ſolchen Gärten, ſelten ein ganzes Fehljahr zu beſorgen haben.

Der Boden muß zwar fett und nahrhaft, aber von allerley Erdarten gemiſcht, nicht gar zu veſt und nicht gar zu leicht oder locker ſeyn, weil Bäume von allerley Art darinnen fortkommen müſſen. Insbeſondere muß ein Baumgarten wenigſtens 3 bis 4 Schuhe tief guten Boden haben, weil im Gegentheil und wenn die Oberfläche zwar gut, die Unterlage aber ſchlecht iſt, die Bäume zwar in den erſten Jahren gut fortwachſen, nachhero aber, und wenn ſie ihre Wurzeln tiefer ſchlagen, auf einmal verderben.

Sehr gut iſt es, wenn der Boden eines Baumgarten wenigſtens alle 3 Jahre einmal umgegraben und aufgelockert wird; und es iſt daher ein wahrer Vortheil für die darein geflanzte Bäume, wenn der Zwiſchenraum bisweilen mit Klee oder Erdäpfeln angebauet wird.

Nöthig iſt es, daß die Bäume, ſie mögen in das Drey oder Viereck geſetzet werden, gerade Linien formiren, damit der Zwiſchenraum um ſo leichter mit dem Pflug bearbeitet werden kann.

Der Dung giebt zwar den Bäumen, wie allen andern Erdgewächſen, Nahrung; allein kommt er häufig und friſch an die Wurzel derſelben, oder fließt die Miſtgauche aus einer nahen Miſtſtätte dahin: ſo werden die Wurzeln bald faulen, die Aeſte und der Stamm den Brand oder Krebs bekommen und

nach und nach abſtehen. Der Baumgarten darf daher nur alle 3 oder 4 Jahre mit wohlverfaultem Miſt gedünget werden, und am beſten iſt es, wenn dieſer mit Erde vermiſcht wird, die eine Zeitlang der freyen Luft ausgeſetzt war.

Man muß die Bäume ſorgfältig ſo ordnen, daß diejenige, deren Früchte zart ſind und bald reif werden, folglich auch bald blühen, mehr Sonne und Schutz gegen die Kälte und Winde haben, als diejenige, welche Herbſt- und Winterfrüchte tragen.

Ein Baum muß von dem andern wenigſtens 15 Schuhe abſtehen, und es iſt ſehr gut, wenn man neben deme noch hochſtämmige Bäume und Pyramiden miteinander abwechſeln läßt, weil ſie ſich alsdann in ihrem Wachsthum weniger hindern. Spalierbäume gehören an eine Mauer, welche viel Sonne hat.

Die Verzäunung des Baumgarten muß, wenigſtens im Anfang, ſehr gut ſeyn, weil alles zahme Vieh und Wildpret, beſonders aber die Haaſen, den jungen Bäumen viel Schaden zufügen.

Baumgeländer, ſ. Spalier.

Baumharz, ſ. Harz.

Baumhebe, ſ. Heblade.

Baumkantig heißt ein behauenes Holz, an welchem aus Mangel der Dicke, die Ecken nicht ſcharf ausfallen konnten.

Baumkrankheiten, ſ. Baumzucht.

Baumlaus, ſ. Blatlaus.

Baumleiter, ſ. Leiter.

Baummarder, ſ. Marder.

Baummeiſel, ſ. Schroteiſen.

Baumnuß, ſ. Wallnuß.

Bäumöl, ſ. Olivenöl.

Baumölſeife, ſ. venetianiſche Seife.

Baumraitel, ſ. Laßreiſer.

Baumſaame, ſ. Baumzucht und Holzſaame.

Baumſäge, ſ. Säge.

Baumſaft, ſ. Baumzucht.

Baumſalbe iſt eine Salbe, womit alle Wunden, Ritze und Oefnungen der Bäume verſtrichen werden, um die rauhe Luft, den Regen und überhaupt alle Feuchtigkeiten davon abzuhalten. Da man bey einer ſtarken Baumzucht eine ziemliche Menge davon braucht, ſo würde es beſchwerlich fallen, wenn man ſich koſtbarer Baumſalben bedienen wollte, wozu es an Vorſchriften nicht fehlt. Wenn man halb Tannenharz oder Pech und halb Unſchlitt mit dem 6ten Theil Terpentin auf Kohlen zerläßt und fleißig umrührt, ſo erhält man eine ſehr gute Baumſalben, die nicht koſtbar iſt. Gelber Leimen mit Rindskoth gemiſcht, worein man Haare von Hirſchen, Rehen oder Rindvieh einknetet, iſt eben ſo gut, wo nicht beſſer, beſonders, wenn man die damit beſtrichene Wunde mit Moos und Baumbaſt überbindet. Um die Baumſalbe aufs möglichſte zu ſparen, kann man ſie auf Papier oder Leinwand ſtreichen und als ein Pflaſter auflegen. Es iſt dieſes vornämlich bey dem Okuliren und Pfropfen gut, weil dadurch die Rinde beſſer zuſammen gehalten wird.

Baumſcharre iſt ein Inſtrument gleich der Trogſcharre der Becker, womit ſie die Backtröge ausſcharren. Wenn es geregnet hat und der Stamm noch naß iſt, ſo kann man damit die alte Rinden und das Moos leicht abſcharren, welches beſonders im Frühling dazu dienet, um die Bäume von den unter der alten Rinde befindlichen Inſekten und ihrer Brut zu befreyen.

Baumſcheere, ſ. Heckenſcheere.

Baumſcheibe iſt die mit Zähnen verſehene Scheibe an dem Baum des Weberſtuhls, in deren Zähne eine eiſerne fallende Klinke eingreift und verhindert, daß

daß der Zeug, welcher auf den Baum aufgewunden worden iſt, ſich nicht wiederum abwinden kann.

Baumſchrepfen, ſ. Aderlaſſen der Bäume.

Baumſchule iſt bekanntlich ein ſolcher Garten oder Theil eines Gartens, in welchem man junge Bäume aus Saamkörnern ziehet und ſo lange verpflegt, bis ſie groß und ſtark genug ſind, dahin verpflanzt zu werden, wo ſie auf immer ſtehen bleiben ſollen.

Man hat zweyerley Baumſchulen, nämlich zu wilden Stämmen und zu Obſtbäumen. Von jenen handelt der Artickel Holzplantage; dieſe aber ſind der Gegenſtand unſeres gegenwärtigen Artickels.

Wenn man eine Baumſchule im Großen anlegen will, ſo muß der dazu beſtimmte Platz wenigſtens 2½ bis 3 Schuhe tief guten Boden haben, weil die Bäume gegen 8 Jahre darinnen ſtehen bleiben müßen, bis ſie die gehörige Stärke und Höhe haben, um ohne Gefahr in das freye Land ausgeſetzet werden zu können. Alsdann aber ſchlagen ſie ihre Wurzeln ſchon ziemlich tief und ſtehen leicht ab, wenn nur die Oberfläche des Bodens gut und die Unterlage untauglich iſt. Der Boden muß aus guter fetter Erde beſtehen; weil die jungen Bäume, welche in magerm Erdreich ſtehen, ſchon im 4ten Jahr zurücke ſchlagen und räudig werden; gleichwohl aber darf man durchaus keinen Dünger in die Baumſchule bringen. Dieſer treibt zwar die jungen Bäume gewaltig in die Höhe; wer ſie aber kauft und nicht in ſehr fettes Erdreich einſetzt, der iſt damit betrogen. Jedoch iſt ein Platz nicht über 20 Jahre aneinander zur Baumſchule zu gebrauchen, ſondern er muß nach dieſer Zeit wiederum einige Jahre ſtark gedünget und mit Küchengewächſen angebauet werden, ehe man ihn wieder neuerdings zur Baumſchule anwenden kann.

Einige halten dafür, man käme am geſchwindeſten zu einer Baumſchule, wenn man aus den Wäldern wilde Aepfel- und Birnſtämme ausgraben, in die Baumſchule verſetzen und daſelbſt propfen lieſe; die meiſten aber ziehen die Kernſtämme jenen vor, weil die Wildſtämme im trockenen Land nicht gut fortwachſen, keine ſo vorzüglich gute Früchte bringen, als wie die Kernſtämme, unten zu dünne bleiben, bey der Pfropfſtelle aber einen ſtarken Knoten bekommen und ſtark in die Dicke wachſen, folglich einen unförmlichen Baum geben.

Derjenige Theil der Baumſchule, welcher zum Ausſäen der Kerne und folglich zur erſten Pflanzung beſtimmt iſt, muß ganz frey ſeyn, die volle Morgen- und Mittagsſonne, gegen die kalte Nord- und und Weſtwinde aber Schutz haben.

Die Obſtkerne, welche zur Ausſaat beſtimmt ſind, müſſen von völlig reifem Obſte ſeyn, gleich im Herbſte geſammlet und wo möglich noch vor Winters in die Erde gebracht werden. Iſt aber dieſes nicht möglich, als welcher Fall ſich beſonders bey den Aepfeln leicht eräugnet: ſo kann man ſolche auch in folgendem Frühejahr ausſäen, ſo bald das Erdreich ſich gut artet und mürbe iſt, und ſollte es auch ſchon im Februar ſeyn. Man thut aber alsdann wohl, wenn man ſie 14 Tage oder 3 Wochen zuvor einweicht, bis ſie zu keimen anfangen. Wenn man aber dieſes unterläßt, und ſehr wenige Pflanzen davon aufgehen: ſo darf man gleichwohl an den übrigen Körnern nicht verzagen. Sie bleiben bisweilen ein ganzes Jahr in der Erde und gehen nachhero doch noch auf. Viele Gärtner nehmen die Kerne nicht aus, ſondern bringen gleich die ganzen Früchte in die Erde, weil ſie glauben, dieſes ſeye der Natur gemäßer und das Fleiſch des Obſtes diene dem Saamen zu ſeiner erſten und beſten Nahrung;

rung; man hat aber keine hinlängliche Erfahrungen, um den Vorzug der einen oder andern Art mit Sicherheit entſcheiden zu können. Doch kann man bey der letztern immer eher gewinnen als verliehren.

Das Beet, worauf der Saame geſäet werden ſoll, wird der Länge nach mit Furchen bezogen, welche 1½ bis 2 Fuß voneinander ſtehen müſſen. In dieſe Furchen werden die Saamkörner eines Daumens tief und eines Fingersbreit voneinander gelegt. Und damit das Land zwiſchen dieſen Reihen nicht ein ganzes Jahr unbenutzt liegen möge, kann man in ſelbiges Salat ſäen oder ſtecken, nur darf man den Furchen nicht zu nahe damit kommen. In dem erſten, ſo wie in dem nächſt darauf folgenden Sommer hat man in der Baumſchule keine weitere Beſchäftigung, als nur, um ſie ſorgfältig von dem Unkraut rein zu halten.

Im dritten Jahr gräbt man um Galli alle zweyjährige Stämme aus und ſondert die ſtärkſte, mittlere und ſchwächſte voneinander ab. Hierauf beſchneidet man jedes Bäumchens Wurzel und der Stamm ſelbſt muß beynahe auf die Helfte von oben abgeſtutzt und aller Zweige entlediget werden. Alsdann pflanzet man ſie in die große Baumſchule in Reihen 2½ Schuhe voneinander, und jeder Baum muß ebenfalls 1½ Schuhe von dem andern zu ſtehen kommen. Zu Zwerchbäumen aber ſind 2 Schuhe für die Reihen und 1 Schuh für die Stämme zur Erweiterung genug. Die ſtärkſte werden zuſammen in eine Reihe geſetzt, und ſo die mittlere und ſchwächſte ebenfalls. Sehr ſorgfältig muß man darauf ſehen, daß ſie bey dem Verſetzen nicht tiefer in die Erde kommen, als ſie vorhin darinnen ſtunden.

Im Julius oder Auguſt des 6ten Jahres kann man die Bäume in das ſchlafende Auge okuliren,

und

und die darunter befindliche allzuſtarke Stämme in dem folgenden Frühejahr pfropfen.

Nach dem Pfropfen darf man keine Küchengewächſe mehr zwiſchen die Reihen der Bäume pflanzen, weil man zu viel dazwiſchen zu gehen hat und folglich alles zertreten würde; doch kann man die ganze Baumſchule, wenn ſie bey einem trockenen Sommer im Auguſt noch einmal gehackt und vom Unkraut gereiniget iſt, mit Rapunzelſaat überſtreuen, weil dieſer das Zertreten nicht ſchadet. Denn nach 3 bis 4 Wochen werden die gepfropfte Stämme unten viel wildes Holz austreiben, und man hat alsdann genug an ihnen zu putzen. Schlagen Räuber dabey aus der Erde aus, ſo muß man ſolche recht am Stamm abſchneiden, ſonſten kommen ſie noch ſtärker wieder. Dieſes Abputzen muß den ganzen Sommer hindurch alle 4 Wochen wiederholet werden. Um Johannis viſitirt man alle Bäume ſorgfältig, wie ſie gewachſen ſind und an welchen die Pfropfreiſer angeſchlagen haben. Einige treiben Zweige aus allen Augen des Pfropfreiſes. Will man Zwerchbäume oder Obſthecken daraus ziehen, ſo läßt man ſolche an ihnen ſtehen. An etlichen Pfropfreiſern treibt das unterſte Auge ſtärker als die obern; weil es aber faſt im Spalt ausſchlägt, ſo muß man es, wenn ein hochſtämmiger Baum daraus werden ſolle, ganz abſchneiden. Denn wollte man einen ſolchen Zweig, wegen ſeines ſtarken Wachsthums zum Hauptſtamm machen und alle übrige Zweige wegnehmen, ſo würde zwar der Baum ſtark wachſen, aber niemal einen recht gerathen Schaft bekommen. Bisweilen ſchießen an dem Pfropfreiſe nur 2 Augen in Zweige, und davon kann man einen Zweig ſicher wegnehmen. Uebrigens muß man an den in dem erſten Sommer gewachſenen Zweigen nichts ſchneiden, ſondern alles

der Natur überlaſſen. Um Martini aber, oder noch ſpäter, wann das Laub völlig abgefallen iſt, nimmt man denen, welche hochſtämmig werden ſollen, alle Nebenzweige weg und läßt nur den Hauptſtamm ſtehen. Iſt dieſer zu frech gewachſen, ſo ſchneidet man etwas von der Spitze ab. Mit Beſchneidung der Nebenzweige fährt man fort, bis es zu frieren anfängt. Man darf nicht denken, daß durch das Beſchneiden der Froſt ſtärker in die Bäume eindringen könne, vielmehr lehret die Erfahrung das Gegentheil; in währendem Froſt oder bey Regenwetter aber muß man das Beſchneiden unterlaſſen. Schwache Bäumchen verſchonet man gerne mit dem Schnitt. Diejenige gepfropfte Stämme, welche unten ſtarke Zweige getrieben haben, können ſchon in dem erſten Herbſt verſetzt werden, wenn nur der Spalt überwachſen iſt; im Gegentheil aber bleiben ſie noch ein Jahr ſtehen: jedoch müſſen ſie alsdann ſtark beſchnitten werden, und jeder Zweig darf nicht mehr als 4 bis 5 Augen behalten.

Im zweyten Jahr nach dem Pfropfen werden die Bäume aus den oberſten Augen 7 bis 8 Zweige treiben, die Augen aber, die darunter ſitzen, ſchlagen nur mit Blätern ohne Zweige aus, woraus die Natur Fruchtknoſpen formiren will. Man muß alles wachſen laſſen und den ganzen Sommer hindurch nichts daran ſchneiden, weil ſonſten der Baum in die Höhe gehen, unten aber dünne würde, ſo daß er kaum ſeinen eigenen Kopf tragen könnte. Im Herbſt aber, wann das Laub abgefallen iſt, müſſen ihnen alle junge Zweige abgeſchnitten werden, und man darf nur den mittelſten ſtehen laſſen, woraus der Schaft wird. Von dieſem ſchneidet man entweder gar nichts, oder wenn er höher gewachſen iſt, als ein Mann reichen kann, nur etwas von der oberſten Spitze.

So

So oft Bäume aus der Pflanzſchule ausgehoben werden, muß man die Lücken gleich wiederum mit andern erſetzen, und zwar dermaſſen, daß wenn ein Apfelbaum ausgehoben wurde, an deſſen Stelle ein Birnbaum u. ſ. w. geſetzet wird, welches ihrem Wachsthum einen faſt unglaublichen Vorſchub giebt.

Dieſes ſind die hauptſächlichſten allgemeinen Regeln von Behandlung der jungen Bäume in der Baumſchule; wie aber jede beſondere Art von Bäumen verpflegt ſeyn will, iſt unter ihrer eigenen Benennung nachzuſehen.

Baumſchwamm, ſ. Schwamm.

Baumwachs, ſ. Baumſalbe.

Baumwolle, lat. *Goſſypium*, Linn. oder *Xylon*, Tournef. fr. *Cotton*. Dieſes Pflanzengeſchlecht gehört zur fünften linneiſchen Ordnung der ſechzehnten Klaſſe (Monadelphia poliandria.) Der Kelch iſt doppelt; der äußere dreyſpaltig, platt und größer; der innere einblätterig, fünfmal ſtumpf ausgeſchnitten und becherförmig. Die Krone beſtehet aus fünf an der Baſis vereinigten, herzförmigen, ebenen, offenen Blättern. Die viele Staubfäden ſind unterwärts in einen Cylinder verwachſen, oberwärts locker, und ſitzen an der Krone veſt. Der Fruchtknoten hat einen ſäulenförmigen Griffel und vier etwas dicke Narben. Auf die Blüthe folgt eine rundliche zugeſpitzte drey- bis vierfächerige Frucht, welche in drey bis vier Klappen aufſpringt und viele eyrunde mit Wolle umgebene Saamkörner enthält.

Man hat zweyerley Baumwollenſtauden, nämlich die **baumartige**, *Goſſypium arboreum*, welche perennirend iſt, und eine Höhe von 14 bis 15 Schuhen erreicht; und die **krautartige**, *Goſſypium herbaceum*, welche etwa 1½ Fuß oder eine Elle hoch

wächſt und alle Jahre aus Saamen gezogen wird. Beyderley Arten finden ſich in Aſien, Afrika und Amerika häufig, und auch in Europa; vornämlich in Spanien und auf der Inſel Malta werden ſie gebauet.

Die krautartige Baumwolle bauet man auf folgende Art: Das Ackerfeld wird vor Winters, ſodann im Februar, und wenn es nicht klar genug worden iſt, kurz vor der Saatzeit, welche im April einfällt, noch einmal gepflügt. Der Saame, welchen man, in Baumwolle eingewickelt, aufbehalten hat, wird auf dem Boden ausgebreitet, mit Erde bedeckt, angefeuchtet zwiſchen den Händen gerieben, darauf wie das Getraide, aber viel dünner ausgeſäet und einen halben Schuh tief untergepflügt. Die Saat muß bey trockenem Wetter vorgenommen werden, ſonſten fault der Saame gerne. Faſt alle Schriftſteller, die von dem Baumwollenbau geſchrieben haben, behaupten, ſie erfordere einen mehr trockenen, ſandigten und leimigten, als fetten Boden, und faule in dieſem gerne; nur allein Gmelin, in ſeiner Reiſe durch Rußland, ſagt, ſie müſſe in fetten Boden geſäet werden. Im Anfang des Julius wird der Acker mit einer Hacke vom Unkraut gereiniget und die zu frühe geſchoſſete Stängel werden im Anfang des Auguſts abgeſtutzt. Die Früchte werden im September alle Morgen geſammlet. Bey feuchter Witterung läßt ſich die Wolle am reinſten aus der Hülſe ziehen. Die Erndte dauert ungefehr einen Monat, wenn nicht einfallendes Regenwetter eine mehrere Beſchleunigung nothwendig macht. Diejenige Baumwolle, welche man in den erſten Tagen einſammlen kann, iſt gewöhnlich die beſte. Man beſäet einen Acker niemal zwey Jahre hintereinander mit Baumwolle, ſondern läßt ihn im folgenden Jahr wiederum Getraide tragen, oder gar

brach

brach liegen. Es iſt keine gegründete Hofnung vorhanden, den Bau der Baumwolle in Deutſchland einführen zu können, da dieſes Gewächs gegen den Froſt noch empfindlicher iſt als ein Pommeranzenbaum.

Die Baumwollenfrüchte läßt man durch Kinder aufbrechen und die Wolle von den Schaalen abſondern und ſodann ſortiren. Die Maſchine, womit die Wolle von den Saamenkörnern gereiniget wird, beſtehet aus großen übereinander ſtehenden Spindeln oder Spillen, welche der Länge nach ausgekehlt ſind. Die obere Spindel wird mit der Hand umgedrehet, die untere aber drehet ſich durch die von der obern in ſie eingreifende Zähne von ſelbſt dagegen. Mit der linken Hand legt der Arbeiter die Baumwolle auf die obere Spindel und mit der rechten treibt er ſolche um. Zwiſchen den zwoen Spindeln iſt der Raum ſo enge, daß die Baumwolle, welche ſie durch das Umdrehen an ſich ziehen, durchgehen kann; die Saamkörner aber, welche zu dicke ſind, ſondern ſich davon ab und fallen auf der andern Seite herab.

Die reifſte Saamkörner werden zur Saat aufgehoben und mit den übrigen mäſtet man das Rindvieh, welches ſie gerne frißt.

Die zum Verkauf beſtimmte rohe Baumwolle wird, wann ſie von den Hülſen und dem Saamen gereiniget iſt, ohne weitere Zubereitung in große Säcke von Glanzleinwand, welche man mit Waſſer wohl anfeuchtet, veſt eingetreten und ſo verſendet.

Soll die in ſolchen Säcken angekommene Baumwolle verarbeitet werden, ſo wird ſie auseinander gezopft, auf Horden gelegt und mit Stäben tüchtig geſchlagen, damit ſie recht aufſlaufe und alle noch darinnen befindliche Unreinigkeit ſich davon abſondere. Hierauf wird ſie ohne alles Fett kartätſcht,

wodurch lauter kleine dünne Blätter, von der Größe der Kartätſche entſtehen, welche man wie Papierbögen aufeinander legt, pfundweis in blaues Papier einwickelt und an die Spinner abgiebt oder verkauft. Die Kartätſche iſt ein bereits ſo allgemeines Inſtrument, daß ſie keiner Beſchreibung mehr bedarf. In der Levante wird die Baumwolle, ehe man ſie ſpinnt, noch mit dem Fachbogen geſchlagen und dadurch viel feiner und ſchöner gemacht.

Zum Spinnen bedienet man ſich in Deutſchland gemeiniglich des Schweizerrades, woran das große Schwungrad mit der Hand gedrehet wird. Auch dieſes Rad, welches man insgemein das Baumwollenrad nennet, iſt ſo wie die Art, an ſelbigem zu ſpinnen, bekannt genug. Der Faden muß gleich geſponnen ſeyn und darf nicht ſtark gedrehet werden. Man hat es überhaupt in Deutſchland mit dem Feinſpinnen der Baumwolle nicht ſo weit bringen können, als wie in Oſtindien. In der Schweiz und in den preußiſchen Staaten hat man darinnen noch am meiſten geleiſtet.

Sollen aus dem Baumwollengarn feine Arbeiten verfertiget werden, ſo muß man es bleichen. Man verfährt dabey wie bey dem Bleichen des leinenen Garns.

Unter dem Baumwollengarn verdient das von Damaskus, welches man Unzenbaumwolle nennet, und das von Jeruſalem, welches man Bazak heißt, ſo wie auch das von den antilliſchen Inſeln vor allen andern den Vorzug.

Je weicher, weißer, länger und reiner die ungeſponnene Baumwolle iſt, um ſo höher wird ſie gehalten, und um ſo ſchönere Waaren können daraus verfertiget werden. Die gelblichweiße hat ein zärteres und längeres Haar, als die gemeine weiße und wird daher zu den feinen Zitzen genommen. Unter

aller

aller Baumwolle, die zu Smyrna verkauft wird, iſt die von Damaskus die ſchönſte; die von Malta und Brodi aber wird für die beſte unter der langen Baumwolle gehalten. Die amerikaniſche Baumwolle wird der levantiſchen vorgezogen. Wann in Leipzig ein Centner von Berbice 76 bis 80 Thlr. koſtet, ſo kommt die Baumwolle von Surinam gemeiniglich auf 72 bis 75, die von Guadaloupe auf 56 bis 58, und die macedoniſche, oder die aus der Levante nur auf 34 bis 36 Thaler zu ſtehen. Die Wolle von der baumartigen Staude iſt härter, als die von der krautartigen und wird daher geringer geſchätzt.

Von den Verſuchen aus Flachs Baumwolle zu bereiten, iſt der Artickel Flachs nachzuſehen.

Aus dem Baumwollengarn werden gar viele Manufakturen bereitet, als Barchent, gemeiner Kottun, Zitz, Baſin, Neſſeltuch, Schnupftücher, Halstücher, Mouſelin, Handſchuhe, Mützen, Strümpfe und andere geſtrickte Waaren.

So viele Baumwollenmanufakturen Europa und ſelbſt Deutſchland bereits hat: ſo wird doch noch alle Jahre aus den übrigen Welttheilen, durch die engländ. und holländ. oſtindiſche Kompagnien und durch die levantiſche Handlung, eine unglaubliche Menge Baumwollenwaaren eingeführt.

Für diejenige Länder in Europa, welche nicht eigene Baumwollenkolonien haben, und beſonders für Deutſchland iſt es ſehr räthlich, die levantiſche Baumwolle aller andern vorzuziehen, weil dadurch der auſſerordentlich wichtige und einträgliche levantiſche Handel, zum wahren Beſten der deutſchen Staaten, unterhalten wird. Der levantiſche Handel giebt uns eine große Menge roher Materialien zur Unterſtützung der Induſtrie von Millionen Menſchen, und nimmt dagegen nicht nur an Zahlungsſtatt eine be-

trächtliche Menge von verarbeiteten Waaren, ſondern auch das Silbergeld in einem höhern Werth an, als man es ſonſten in den Kommerzien anzubringen im Stand iſt. Ueberhaupt aber iſt es bey dem Baumwollenhandel ſehr zu empfehlen, daß die Käufer durch ihre Faktoren, oder durch andere redliche Leute, den Einkauf aus der erſten Hand beſorgen laſſen, weil die Baumwolle von feiner Gattung gar gerne mit einer geringern Sorte vermiſchet wird; welche Verfälſchung man den ganzen Päcken nicht anſehen kann, ſondern erſt nachhero bey der Verarbeitung findet.

Baumzucht. Dieſer wichtige Zweig der Landwirthſchaft bedarf noch immer einer lebhaften Empfehlung und Unterſtützung, ohngeachtet man ſicher behaupten kann, daß keine landwirthſchaftliche Beſchäftigung ſo viel Vergnügen gewähret, und die darauf verwendete Mühe und Koſten ſo reichlich erſetzt, als die Baumzucht. Die Urſache, warum ſie demeohngeachtet in ſo vielen Gegenden, deren Klimat ihr nicht entgegen wäre, noch kein größeres Glück gemacht hat, mag hauptſächlich darinnen beſtehen, daß die Erndte nicht gleich in dem nämlichen Jahre erfolgt, in welchem man ausgeſäet hat, und daß der geringſte Theil der Landleute hinlängliche Kenntniſſe davon hat. Landgeiſtliche und Schulmeiſter könnten in dieſem Fach vorzüglich viel Gutes ſtiften.

Die Baumzucht theilet ſich in die wilde und zahme ein. Dieſe iſt es, wovon wir hier ſprechen, wohingegen jene unter dem Artickel Holzkultur abgehandelt werden wird.

Die zahme Baumzucht, oder die Kultur des eßbaren Obſtes, wird entweder in Gärten oder in dem freyen Felde getrieben. Von jener iſt das eigenthümliche ſchon unter Baumgarten angezeigt worden, und von dieſer bemerken wir hier nur, daß zu ihrem

ihrem Flor ein hinlänglicher Schutz der Policey gegen muthwillige Baumbeſchädiger und Obſtdiebe, und Sicherheit gegen Haaſen und anderes Wildbret und zahmes Vieh erforderlich ſeye; daß man die ausgeſetzte junge Bäume in dieſer Rückſicht mit Dornen wohl einbinden müſſe; und daß ſie nicht in jeder Gegend nützlich ſeye. Denn in kaltem Fruchtland ſchaden die Bäume mit ihrem Schatten und mit ihren ſtark ausſaugenden Wurzeln dem Getraidbau nicht nur mehr, als ihre nicht alle Jahre anſchlagende Früchte erſetzen, zumalen auf dem platten Lande, welches gegen die kalten Winde ganz keinen Schutz hat; ſondern es iſt auch ein ſolches Getraidland gemeiniglich zu naß und veſte, als daß die Bäume darinnen wohl fortkommen könnten. Auf leichtem, trockenem und ſandigem Boden hingegen gedeihen die Bäume nicht nur beſſer: ſondern ihre Früchte übertreffen auch den Werth der Getraiderndte; ihr Schatten iſt dem dürren Lande ſehr heilſam und ihre Wurzeln geben demſelben die nöthige Verbindung und Schutz gegen Winde und Regengüſſe. Beſonders ſind Zwetſchgenbäume ein wahres Verbeſſerungsmittel des allzuloſen Sandbodens. Uebrigens aber iſt die Behandlung der Bäume im freyen Felde mit der in den Gärten vollkommen einerley.

Wie die Bäume aus dem Kern gezogen und bis zu ihrer Verpflanzung an den Ort ihrer Beſtimmung verpflegt werden ſollen, iſt unter dem Wort Baumſchule bemerket worden, und von dem ſo nöthigen Okuliren und Pfropfen werden ebenfalls zween beſondere Artickel folgen.

Bey dem Verſetzen der erwachſenen jungen Bäume, aus der Baumſchule in das Land, iſt zu merken, daß bey trockenem und leichtem Land der Herbſt die beſte Zeit hierzu ſeye; im ſchweren und naſſen Boden hingegen wird man beſſer thun, wenn man

die Bäume im Frühlinge einſetzt, ſo bald ſie zu treiben beginnen. Iſt man ſelbſt mit einer Baumſchule verſehen, ſo werden die Bäume an eben dem Tage ausgehoben, an welchem ſie verpflanzet werden ſollen; müſſen ſie hingegen über Land geſendet werden, ſo iſt es räthlich, vor dem Verſetzen die Wurzeln ein paar Stunden in Fluß- oder Teichwaſſer zu ſetzen. Die Wurzeln müſſen nur an den Spitzen ein wenig verſtutzt und keine andere, als die beſchädigte abgeſchnitten und die Wunde mit Baumwachs beſtrichen werden. Einige rathen, man ſolle dem Baum bey dem Verſetzen wiederum die nämliche Stellung geben, die er vorhero in der Baumſchule hatte, das iſt: er ſolle die nämliche Seite wiederum gegen Norden kehren, die er vorhin dahin kehrte: andere aber halten ſolches für unnöthig, nnd entſcheidende Erfahrungen ſind mir nicht bekannt. Iſt es möglich, ſo ſollen die Bäume, wo nicht beſſeres, doch auch kein merklich ſchlechteres Erdreich erhalten, als ſie verlaſſen haben, auch nicht tiefer in die Erde geſetzet werden, als ſie vorhero darinnen ſtunden.

Wenn die Bäume in einen Grasboden geſetzet werden ſollen, ſo muß man die dazu beſtimmte Gruben einige Monate vorhero ausgraben und wenigſtens 4 Schuhe erweitern und vertiefen laſſen. Der abgeſtochene Raſen iſt beſonders, und die ausgehobene Erde auch beſonders zu legen. So bald die Grube fertig iſt, ſo wird der Raſen verkehrt hinein geworfen, damit er gehörig faulen und dem Baum zur Nahrung dienen möge; die Erde hingegen läßt man an der Luft liegen.

Soll nun der Baum eingeſetzt werden, als wozu eine trockene Witterung ſehr zu wünſchen iſt: ſo werden die Wurzeln der Bäume wohl auseinander gelegt und mit mürber Erde ſanft überſchüttet, damit kein leerer Raum bleibe. Wann die Grube ganz

angefüllet iſt, ſo muß man die Erde etwas veſt treten, und mit Waſſer begießen, letzteres aber alsdann unterlaſſen, wann noch Nachtfröſte zu beſorgen ſind. Die Stange, welche dem Baum zur Stütze dienen ſolle, muß man zwar gleich mit demſelbigen in die Erde bringen, damit man nicht, wenn man ſie nachhero einſtecken will, die Wurzeln damit beſchädigen möge; das Band aber, welches ſie mit dem Baume verbindet, muß man gleich nach dem Einſetzen losmachen, bis die Erde ſich hinlänglich geſetzet hat.

Bey den auf dieſe Art eingeſetzten Bäumen iſt nöthig, daß man ſie im erſten Jahr, bey anhaltender Dürre, fleißig, jedoch nur Abends begieße, daß man ſie vor Raupen rein halte; alle Jahre gehörig beſchneide, wovon unter dem Wort: **Beſchneiden der Bäume**, das mehrere zu finden iſt; und endlich, daß man ſie von ihren Krankheiten und Wunden zu heilen ſuche.

Die Bäume ſind mancherley Krankheiten unterworfen, welche ſich gemeiniglich durch folgende Kennzeichen äuſſern. Die Rinde bekommt eine abgeſchoſſene Farbe, oder ſie wird krätzig und ſpringt an verſchiedenen Orten überzwerch voneinander; es zeigen ſich auf derſelben große weiße oder rothe Flecken, die von oben unterwärts gehen; es zeigen ſich auf derſelben Faulflecken, Krebsſchäden, Narben von Aeſten, oder faule und zum Theil wieder überwachſene Knoten, welche man Ochſenaugen nennet; die Blätter nehmen eine bleiche Farbe an und fallen frühezeitig ab; oder, welches das ſchlimmſte Zeichen iſt, die oberſte Aeſte an der Krone werden welk und ſtehen ab. Auch macht es einen Baum ſchon verdächtig, wenn er von den Grünſpechten fleißig beſucht wird, und giebt zu erkennen, daß er von Würmern angefochten wird, welche man zwar mit

dem Auge ſo wenig, als ihre zu kleine Höhlen bemerkt, die aber von den Grünſpechten leicht entdecket und verzehret werden. Die hauptſächlichſte Baumkrankheiten, als der Auſſatz, Brand, Krebs, die Räude, Darre u. d. g. ſind mit den dagegen bekannten Heilmitteln unter ihren beſondern Artickeln zu finden; von den übrigen aber hat man, ſo wie auch oft bey den eben benannten, die Urſache entweder in einem Ueberfluß von Säften, oder in dem Erdboden zu ſuchen. In jenem Fall iſt das Aderlaſſen zu empfehlen, wovon der Artickel: **Aderlaſſen der Bäume** nachzuſehen iſt; in dieſem Fall aber muß man das Erdreich, in welchem ſie ſtehen, unterſuchen und ſeine Fehler zu verbeſſern, oder diejenige Thiere daraus zu vertreiben ſuchen, welche ſich nicht ſelten an der Wurzel befinden und ſelbige beſchädigen.

Die Baumwunden hingegen, welche von äuſſerlichen Verletzungen entſtehen, kann man meiſtentheils leicht und glücklich heilen, wenn man ſie mit einer guten Baumſalbe überſtreicht (ſ. **Baumſalbe**) und fleißig verbindet.

Ein Baum, der vollkommen geſund iſt, muß, beſonders am Gipfel, lebhafte friſche Aeſte, Blätter von gehöriger Dicke, Größe und einer lebhaften grünen Farbe, und eine helle glatte Rinde haben, deren Farbe durchaus gleich iſt.

Bauordnung iſt entweder die Vorſchrift, wornach ſich ſämtliche, bey dem Baudepartement angeſtellte Perſonen, zu richten haben, oder eine allgemeine landesherrliche Verordnung, was die Bürger und Unterthanen bey Aufführung ihrer Privatgebäude beobachten, auch wie ſich die daran arbeitende Handwerksleute verhalten ſollen. Die Gegenſtände für die erſte Art von Bauordnungen enthält der Artickel: **Kammeralbauweſen** und für die letztere ſind

ſie

ſie unter dem Wort: Baupolizey zu ſuchen. In Anſehung dieſer aber iſt hier noch zu bemerken, daß allgemeine Landesbauordnungen, welche für große, oder auch nur mittelmäſige Länder verfaſſet werden, ihrem Endzwecke nicht wohl entſprechen können. Jede landesherrliche Verordnung muß ganz lokal abgefaßt ſeyn, wenn ſie Nutzen ſtiften ſolle. Nun ſind aber oft die verſchiedene Gegenden eines Landes, in Anſehung der vorhandenen Baumaterialien, der Waarenpreiße, des Arbeitslohnes, der Nahrungsart und Gewerbe ihrer Einwohner und der davon abhängenden Einrichtung der Städte und Dörfer ſo ſehr verſchieden, daß es allerdings nöthig iſt, für jede Stadt und für jedes Amt auf dem Lande eine beſondere Bauordnung zu entwerfen, wenn ſie durchaus zweckmäſig eingerichtet werden ſolle.

Baupolicey iſt derjenige Theil der Policeywiſſenſchaft, welcher lehret, wie die Obrigkeit das Bauweſen der Privatperſonen dirigiren ſolle, daß dabey neben der möglichſten Bequemlichkeit und Sparſamkeit der Bauenden auch zugleich das Vergnügen und die Wohlfahrt des Publikums befördert werden möge.

Das vorzüglichſte Requiſit hierzu iſt einer, oder nach Proportion des Landes, mehrere vollkommen geſchickte Landbaumeiſter, welche auf gemeine Koſten beſoldet werden, und denjenigen Privatperſonen, welche neue Häuſer bauen oder alte erneuern wollen, darüber Riſſe und Ueberſchläge unentgeltlich verfertigen, oder die ſchon verfertigte prüfen und verbeſſern, bey der Ausführung bisweilen nachſehen, die zwiſchen den Bauherrn und Handwerksleuten etwa entſtehende Mißhelligkeiten gütlich beyzulegen ſuchen und überhaupt den bauenden Perſonen mit Rath und That an die Hand gehen.

Es iſt ſehr nothwendig, daß man kein Gebäude aufführen laſſe, wovon der Obrigkeit nicht vorhero

Riſſe und Plane vorgelegt worden ſind, weil die Einrichtung der Privatgebäude einen ſehr großen Einfluß auf die Sicherheit und Wohlfahrt des Publikums hat; man muß aber die Einrichtung treffen, daß dieſes ohne Koſten und Beſchwerde der Bauherren geſchehen möge; und ſo wenig man dieſen hierinnen ganz freye Hand laſſen kann: ſo muß man ſich gleichwohl ſehr hüten, ohne wahre Nothwendigkeit ihre Freyheit in der Ausführung des Gebäudes einzuſchränken, um den Leuten die Luſt zum Bauen nicht zu benehmen. Bey einem fehlerhaften Plan, der nicht ſowohl dem Publikum, als vielmehr dem Bauherrn ſelbſten ſchadet, muß man dieſem ſtatt gemeſſener Vorſchriften lieber blos einen unverfänglichen guten Rath ertheilen und höchſtens mit der Befolgung eine Vermehrung der Baugnade verbinden.

Die Sorge für tüchtige und geſchickte Handwerksleute iſt eine wichtige Pflicht der Policey. Daß man hierinnen ſeinen Endzweck durch die bekannte Zunfteinrichtungen nicht erreiche, lehret die Erfahrung. Weit beſſer hingegen wird man fahren, wenn man keinen Maurer und Zimmermann, als Meiſter arbeiten läßt, der nicht vorhero zum Meiſterſtück ein Gebäude, nach dem ihm vorgelegten Riß, untadelhaft aufgeführet hat; und wenn man die Klagen der Bauherren über ihre Handwerksleute ohne Weitläuftigkeiten, geſchwind, gerecht und billich erledigt und in zweifelhaften Fällen den Bauherrn mehr begünſtiget, als den Baumeiſter.

Daß die Gebäude mit der möglichſten Erſparung der Koſten aufgeführet werden können, iſt ein nothwendiges Augenmerk der Policey. Eine hinlängliche Menge von geſchickten Handwerksleuten und eine vollkommene Freyheit in der Auswahl derſelben leiſten hier ohne Streit das meiſte; wo man aber, wegen

beſon=

beſonderer Verhältniſſe, ſich der Feſſeln nicht mehr entledigen kann, welche man ſich durch Zunfteinrichtungen ſelbſt angelegt hat, da muß man freylich zu dem ſchwächern Hilfsmittel der Policeytaxen ſowohl für die Arbeiter, als Materialienlieferanten ſeine Zuflucht nehmen, und beſonders jeden, welcher einer Verſchleppung der Baumaterialien überführet werden kann, um ſo empfindlicher beſtrafen, je mehr dieſe Art von Diebſtahl ein Privilegium erlangt zu haben ſcheint. Uebrigens trägt auch eine gute Einrichtung der herrſchaftlichen Baumagazine, wovon ein eigener Artickel handelt, das Ihrige dazu bey.

Die Dauerhaftigkeit der Gebäude hängt haupſächlich von der Güte der Baumaterialien, ſo wie auch von den guten Handleitungen des Landbaumeiſters ab. Vornämlich aber hat die Obrigkeit dafür zu ſorgen, daß kein Bauholz zur unſchicklichen Zeit abgereicht, der Ziegelzeug in den Ziegelhütten untadelhaft bereitet werden möge, als welche deswegen öfter zu viſitiren ſind; und daß im Lande beſtändig ein hinlänglicher Vorrath von wohl ausgetrockneten Bretern und Schneidwaaren vorhanden ſeye. Der Nachtheil, des ſo gewöhnlich werdenden Alleinhandels mit Eiſen iſt hier nicht zu mißkennen.

Billig ſiehet die Policey ſehr darauf, daß die neuaufgeführt werdende Häuſer, ſo viel es ohne allzugroße Beſchwerde des Bauherrn nur immer geſchehen kann, dem Ort zur Zierde gereichen, und daß dabey auch die bequeme Einrichtung der Straſſen nicht verliehren, ſondern vielmehr gewinnen möge. Doch paßt dieſe Regel mehr auf die Städte, als auf die Dörfer. Denn auf dem Lande, da die allermeiſte ſehr ſchwer daran kommen, zu bauen, und nicht nur hartnäckig ihrem eigenen Kopfe folgen, ſondern auch mit ihren eigenen Händen mancherley Reparaturen vorzunehmen gewohnt ſind, und jeder Innhaber

haber eines Hauſes einen kleinen Baumeiſter vorzuſtellen glaubt, ſcheint es nöthig, die gröſste Freyheit, die nur immer ohne Nachtheil des Publikums ſtatt finden kann, zu verſtatten, weil auſſerdeme die wenige Luſt zum Bauen ſich ganz verliehren und der manchem Dorf ſo nöthige Zuwachs an Häuſern völlig wegfallen würde. Die hauptſächlichſte Sorgfalt aber iſt auf die Abwendung aller Feuersgefahr zu richten, und in dieſer Rückſicht den Handwerksleuten nicht nur eine ausführliche Vorſchrift zu ertheilen, ſondern auch und vornämlich jeden derſelben, wenn der Landbaumeiſter findet, daſs er dagegen geſündiget hat, ohne alle Nachſicht anzuhalten, daſs er den fehlerhaften Theil des Gebäudes ſogleich auf ſeine Koſten wiederum einreiſſen und verbeſſert herſtellen muſs. So ſimpel und überflüſsig dieſe Erinnerung zu ſeyn ſcheint, ſo nothwendig iſt doch ihre öftere Wiederholung, da es zur herrſchenden Mode worden iſt, das Publikum mit Vorſchriften und Verordnungen zu überſchwemmen und keine davon zu exequiren. Nähere Anleitungen, wie die Gebäude feuerveſt einzurichten ſind, und die vielleicht mancher Leſer hier erwartet hat, wird der Artickel: **Feuerveſte Bauart** liefern: ſo wie ich auch der Natur eines Wörterbuchs gemäs, die Vorſchläge zur Menage des Bauholzes unter den Artickel: **Holzſparkunſt** verſchiebe und nur noch den zufälligen Gedanken mittheile, daſs man hierinnen vielleicht ſeinen Zweck dadurch am beſten erreichen würde, wenn man ſeine junge Handwerksleute anhalten, und nicht nur anweiſen wollte, ehe ſie ſich häuslich niederlaſſen dürfen, vorhero eine Zeitlang in ſolchen Ländern als Geſellen zu arbeiten, welche bereits einen auffallenden Holzmangel leiden. Endlich aber muſs man bey der Aufſicht auf das Bauweſen des Landvolkes jede Gelegenheit ſorgfältig benutzen, um ſelbigem eine zweck-

zweckmäſigere Einrichtung ihrer Wirthſchaftgebäude und vornämlich der Scheuern und Vieheſtälle an die Hand zu geben und beliebt zu machen. Man vergleiche damit die Artickel: **Bauernhaus**, **Stall**, **Scheure**.

Baurechnung, ſ. Kammeralbauweſen.

Baureglement, ſ. Bauordnung.

Baurendant iſt der Rechnungsführer bey dem Baudepartement.

Baurenpfeffer, lat. *Canargus*, iſt die allerſchlechteſte Art von Pfeffer, ſiehet aſchfarbig aus, wie Buchwaizen und wächſt auf der malabariſchen Küſte.

Bauſchgrube heißt bey den Zinnbergwerken diejenige Grube, in welcher das Gekräß vom Zinn mit einem hölzernen Hammer abgeſchlagen wird, welcher Bauſchſchlägel heißt.

Bauſtamm, ſ. Zimmerholz.

Bautaxe, ſ. Bauordnung und Policeytaxen.

Bauvorrichten heißt bey den Bergleuten ſo viel, als in Grubengebäuden den Bau recht anſtellen.

Bauweſen, ſ. Kammeralweſen.

Baye, ſ. Flanell.

Bayette, ebendaſ.

Bayotte, ebendaſ.

Baza, ſ. Baumwolle.

Bazen, ſ. Batzen.

Beädern heißt bey den Sattlern ſo viel, als den Sattelbaum mit Roßſehnen überziehen.

Beauder, ſ. Zink.

Beber iſt ein Beyname der Zittereſche.

Beccaſine, ſ. Schnepfe.

Beck, ſ. Becker. Sonſt heißt auch Beck ein engliſches Gewicht, welches 2 Gallons oder 16 engliſche Pfunde wiegt.

Becken=

Beckenſchläger machen ein zünftiges, aber auſſer Nürnberg ſelten oder gar nicht anzutreffendes Handwerk aus. Sie verarbeiten dickeres Blech, als die Blechſchmiede oder Klemperer und löthen ſolche Waaren, die in das Feuer kommen, mit Schlagloth, wohingegen dieſe alles mit Zinn oder Schnellothe löthen. Insgemein verfertigen ſie Theemaſchinen, Kaffeekannen, Zuckerbüchſen u. d. g. aus Meßingblech.

Becker. Man hat Brod- Zucker- Pfefferkuchen- Oblaten- und Paſtetenbecker, wenn aber das Wort Becker allein und ohne Beyſätz ſtehet, ſo bezeichnet es allezeit einen Brodbecker.

Die Becker ſind an manchen Orten in zweyerley Zünfte abgetheilt, wovon ſich diejenige, welche weiſſes Brod backen **Los**, und die, ſo ſchwarzes oder Roggenbrod verfertigen, **Feſtbecker** nennen. Jene haben ein geſchenktes Handwerk, dieſe aber nicht.

Bey dem Becker kommt es hauptſächlich darauf an, daß er den Getraideinkauf und das Mahlen wohl verſtehe, ſeinen Teig wohl und fleißig bearbeite und ſeinem Ofen den rechten Grad von Hitze gebe. Man kan hievon die Artickel: Backen, Backofen, Mahlen, Meel, Brod u. d. g. nachſehen.

Da die Beckerzünfte in den Städten gemeiniglich auf den Alleinhandel mit einem ſo unentbehrlichen Bedürfniſſe, als das Brod iſt, privilegirt ſind: ſo hat man auch von je her die unumgängliche Nothwendigkeit einer recht wachſamen Policeyaufſicht auf ſie anerkannt, bishero aber noch an den wenigſten Orten thätig genug ausgeübt, ſo leicht auch die Ausführung bey einem ſtandhaften ernſtlichen Willen fallen würde. Und dabey wird es vermuthlich auch bleiben, man mag darüber ſchreiben was man will. Um Wiederholungen zu vermeiden, verweiſen wir auch hier auf die Artickel: Backprobe, Brod, Brodtaxe.

Beckerhandwerk, ſ. Becker.

Beckertaxe, ſ. Brodtaxe.

Beczka ein pohlniſches Maas von 62 Kannen, welches ſowohl zu trockenen als feuchten Dingen gebraucht wird. Zu Villna hält es 350 und zu Smolensko 325 Pf. Korn.

Bede, Beede, Beeth, Bäthe, lat, *Praecariae petitiones*, ſind alle Benennungen von Abgaben, welche ehedem von den Unterthanen an ihre Herrſchaften zu Beſtreitung der Regierungskoſten abgereichet wurden. Sie haben dieſe Namen daher, weil ſie ehedem von der Herrſchaft nur bittweiſe verlangt und von den Unterthanen bewilligt oder abgeſchlagen werden konnten. Bey anwachſender Macht der Landesherren veränderte ſich die Natur dieſer Abgaben ſo weit, daß ſie nicht mehr erbeten, ſondern befehlsweiſe auferlegt wurden; aber der alte Name wurde dennoch an vielen Orten beybehalten. Man hatte zweyerley, nämlich Nothbeethen und Jahrbeethen; jene waren auſſerordentliche, dieſe aber ordentliche, oder ſtändige Abgaben.

Beremund, ſ. Bauermüthe.

Bedichten der Pferde, ſ. Verſtopfung.

Bediente. Unter dieſer Benennung begreift man entweder ſämtliche Diener des Staats, oder noch öfter und gewöhnlicher die ſogenannte Livreebediente. Von jenen iſt das Wort: **Staatsbediente** und von dieſen der Artickel: **Livreebediente** nachzuſehen.

Bedürfniſſe. Die Bedürfniſſe der Menſchen theilen ſich in drey Zweige; wir haben Bedürfniſſe der Nothwendigkeit, der Bequemlichkeit, der Ueppigkeit, obgleich leztern der Name Bedürfniſſe im eigentlichen Verſtand nicht zukommt. Die Bedürfniſſe der Nothwendigkeit laſſen ſich freylich in enge Gränzen einſchlieſſen; allein unter civiliſirten Natio-

nen ſind durch die Gewohnheit viele Bequemlichkeiten zu Bedürfniſſen geworden.

Je mehr Arten von Bedürfniſſen eine Nation hat, je mehr macht ſie ſich von denjenigen abhängig, von welchen ſie die Befriedigung derſelbigen erwarten muß. Hieraus folgt der allgemeine Satz, daß es eine weſentliche Pflicht der Regierung ſeye, die Vermehrung der Bedürfniſſe ausländiſcher Produkte, ſo weit es nur immer ohne Verletzung anderer eben ſo weſentlicher Pflichten gegen die Staatsbürger geſchehen kann, zu verhindern und durch weiſe Veranſtaltungen dem unerſättlichen Eigenſinn und der Phantaſie der Menſchen billige Gränzen zu ſetzen, weil ſonſten die Reichthümer der Nation nur zur Gelegenheit dienen, neue Bedürfniſſe zu erſchaffen, die blos in der Einbildung einen Werth haben.

Das Verlangen, ſich zu erhalten und glücklich zu werden, iſt das Band, welches die Unterthanen an ihren Regenten feſſelt; die Bedürfniſſe nöthigen die Menſchen in Geſellſchaft zu leben und die Vortheile, welche jede einzelne Perſon aus dem geſelligen Leben ziehet, verbinden ſie, ihre natürliche Unabhängigkeit dem Wohl der Geſellſchaft, der Erhaltung des Ganzen aufzuopfern. Jeder entſaget alſo, ſeines eigenen Beſtens wegen, dem freyen Lauf ſeiner Begierden; ſein Vortheil veranlaßt ihn, ſich durch den Willen desjenigen Körpers führen zu laſſen, deſſen Glied er geworden iſt. Da ſich nun der Wille dieſes Körpers nicht anders, als durch eine niedergeſetzte Regierung erklären kann, welche berechtiget iſt, allen zu befehlen und ſich Gehorſam zu verſchaffen; und weil ein Volk im eigentlichſten Verſtand weder reich noch glücklich iſt, wenn es viele ſeiner Bedürfniſſe nicht ſelbſt erzeuget: ſo iſt es auch der Polizey weſentlichſte Pflicht, alle phyſiſche und moraliſche

Urſachen, welche das Gegentheil veranlaſſen, ſorgfältig aus dem Wege zu räumen.

Zu Erreichung dieſes Endzwecks findet die Landespolicey mancherley Wege geöfnet. Es muß ihr zur allgemeinen Grundregel dienen, in Gewinnung der beweglichen Güter die Wohlfahrt der einzelnen Perſonen mit dem gemeinſchaftlichen Beſten in den genaueſten Zuſammenhang zu ſetzen, und dabey zum erſten Grundſatz anzunehmen, daß, wo möglich, hinlängliches Getraid zum Unterhalt ſämtlicher Einwohner im Lande ſelbſten erzeugt und keine mögliche Kultur des Erdreichs geſparet werde, um vor allen Dingen die Landwirthſchaft auf dieſen Punkt zu bringen.

Im zweeten Grad der nothwendigen Bedürfniſſe ſtehen alle Waaren, welche zu der nothwendigen Kleidung des größten Theils der Unterthanen erfordert werden; folglich muß man nach dem Getraide auf ſolche Wollen- Leinen- und Ledermanufakturen den Bedacht nehmen, die am häufigſten gebraucht werden.

In dem dritten Grad der nothwendigen Bedürfniſſe ſtehen alle Geräthſchaften, die ſowohl zum Ackerbau und zu den Manufakturen, als auch zu den täglichen Geſchäften und Gewerben der Menſchen unentbehrlich ſind.

Hier ſcheinen die nothwendigen Bedürfniſſe ihr Ziel erreicht zu haben; alle übrige bewegliche Güter gehören zu der Bequemlichkeit des Lebens im weitläuftigen Verſtande, und die Gränzen der wahren und eingebildeten Bequemlichkeiten laſſen ſich nicht hinlänglich von einander unterſcheiden. Die Landespolicey muß folglich in Gewinnung derſelben zur Regel nehmen, diejenige Arten vorzüglich zu befördern, für welche das meiſte Geld auſſer Landes gehet, oder welche bey den Ausländern den ſtärkſten

Abſatz finden, oder welche den Privatperſonen am einträglichſten ſind, weil das gemeinſchaftliche Beſte den Ausfluß des Geldes zu verhindern befiehlt.

Nun folgen die Bedürfniſſe der Ueppigkeit oder des Luxus. Die Gränzen laſſen ſich zwar nicht genau beſtimmen, weil ein armes Land etwas vor Ueppigkeit anſehen kann, was in einer andern Gegend unter die wirkliche Bedürfniſſe des Lebens gerechnet wird; indeſſen aber iſt ſo viel gewiß, je mehr ſich die Bequemlichkeiten von den wirklichen Bedürfniſſen der Natur entfernen, deſto näher gränzen ſie an die Ueppigkeit.

Es iſt hier nicht der Ort, ſich auf die Entſcheidung des Streits einzulaſſen, den die Politicker, theils über die Beſtimmung des Worts, theils über die Schädlichkeit oder Nützlichkeit erregt haben, weil ſich dazu unter dem Wort Ueppigkeit eine ſchicklichere Gelegenheit zeigen wird. Uns genüget hier zu bemerken, daß dasjenige, was man gemeiniglich Gegenſtände der Ueppigkeit nennet, ſich nicht ganz abſchaffen laſſe, ohne den in der Verfaſſung des Staats gegründeten Unterſchied der Stände aufzuheben, und den Fleiß der Arbeiter darnieder zu ſchlagen; daß es ſich ferner nicht einmal beſtimmen laſſe, was Ueppigkeit ſeye, wenn man nicht das Vermögen desjenigen kennt, deſſen Aufwand man beurtheilen will, und daß es mithin ſchwer ſeye, gerechte Geſetze wider die Ueppigkeit zu machen, folglich die Policey nur ſolche Arten der Ueppigkeit einzuſchränken ſuchen ſollte, welche in den nothwendigen Bedürfniſſen und Bequemlichkeiten des Lebens oder dem billichen Unterſchied des Standes gar keinen Grund haben und dem Nahrungsſtande unmittelbar zum Nachtheil gereichen.

Die Landespolicey, welche allemal die wahre Wohlfahrt des gemeinen Weſens vor Augen haben muß,

muß, kann alſo den Luxus, überhaupt betrachtet, für kein Uebel des Staats anſehen, ſondern ſie wird ihn vielmehr als ein Mittel nutzen, die Künſte und Manierlichkeit der Nation fortzupflanzen und vollkommener zu machen, auch dem arbeitenden, mithin beträchtlichſten Theil der Nation Brod und Arbeit zu verſchaffen.

Beerbanck heißt in den Ziegelhütten diejenige Bank, auf welcher der durch aufgegoſſenes Waſſer wohl erweichte Leimen mit eiſernen Meſſern zerhackt wird, um ihn von allen kleinen Steinen und andern Unreinigkeiten wohl zu ſäubern.

Beerdigung nennet man bey dem Waſſerbau, wenn man auſſer den hölzernen Sielen und Schleuſſen alles rund um mit Heide oder weißem Torf belegt, damit die Erde nicht unmittelbar das Holz berühre, ſodann aber vom Grund auf gute trockene und bindige Kleyerde daran ſtampft, folglich in der Höhe dabey anwippet.

Von der Beerdigung im gewöhnlichen Verſtand, ſehe man den Artickel: **Leichenbegängniß** nach.

Beergelb iſt eine gelbe Mahlerfarbe, welche von den noch unreifen Beeren des Kreuzdorns (Rhamnus catharticus) bereitet wird. Man ſammlet nämlich dieſe Beere im Julius und im Auguſt, gießt heißes Waſſer darüber und läßt den Saft wohl ausziehen. Die durchgeſeihete gelbe Infußion kocht man über ganz gelindem Kohlfeuer, bis zur trockenen Konſiſtenz ein, ſo iſt die Farbe fertig. In Frankreich nennet man dieſe Beeren Avignon, weil ſie dorten häufig gefunden und geſammlet werden.

Beerwein heißt derjenige Wein, welcher von lautern Beeren, die vorerſt von den Stielen abgeleſen wurden, ausgekältert wird. Er iſt gar vieles beſſer, als der gewöhnliche Wein, weil ihm die

Kämme, wenn ſie mit unter die Preſſe kommen, einen etwas herben und bittern Geſchmack mittheilen.

Beeſt, lat. *Coloſtrum*, heißt die erſte ganz dicke und gelbe Milch, welche die Kühe gleich nach dem Kalben aus dem Eiter geben. Es iſt ein nothwendiges Laxativ, welches die Natur den Kälbern bereitet hat.

Beet, ſ. Ackerbeet und Gartenbeet.

Beeth, ſ. Bede.

Befahren heißt in ein Bergwerk durch einen Schacht oder Geſenk einfahren.

Befreyung, ſ. Immunität.

Befriedigung, ſ. Einzäunung.

Befruchtung, ſ. Erzeugung der Thiere und Pflanzen.

Begaſine, ſ. Schnepfe.

Begattung, ſ. Erzeugung der Thiere und Pflanzen.

Beggern, ſ. Reinigen der Flüſſe.

Begießen, ein ſehr bekanntes Geſchäfte der Gärtner, wovon wir nur folgende kurze Regeln anführen. Je mehr fette und Erdtheile das Waſſer bey ſich führt, um ſo beſſer iſt es zu dem Begießen der Pflanzen. Friſches Quellwaſſer iſt dazu am untauglichſten, weil es zu mager und zu wenig fähig iſt, die in der Erde befindliche Nahrungstheile aufzulöſen und den Pflanzen zuzuführen. Flußwaſſer iſt hierzu ungleich beſſer und ſtehendes Teichwaſſer noch beſſer. Bei heißen Sommertagen darf man Abends zum Begießen kein anderes als ſolches Waſſer nehmen, welches den Tag über an der Sonne geſtanden iſt; frühe morgends aber iſt kaltes Waſſer unſchädlich. Solche Gewächſe, die erſt verſetzt worden ſind, bedürfen des Begießens am meiſten, bis zu geſchehener Einwurzelung. Wurzelgewächſe können deſſelben ganz entrathen, wenn ſie einmal aufgegangen ſind und auf ihrer alten Stelle bleiben.

Ueberhaupt lieben manche Pflanzenarten mehrere und andere wenigere Feuchtigkeit. Um ſich die Mühe des vielen Gießens zu erſparen, belegen die Gärtner ſolche Beete, welche beſäet und begoſſen worden ſind, mit Stroh und laſſen es ſo lange darauf liegen, bis das Gewächſe anfängt aufzugehen.

Begräbniß, ſ. Leichenbegängniß.

Begu, ſ. Baigu.

Behäuten heißt bey dem Sattler ſo viel als einen beäderten Sattelbaum oder Kutſchenkaſten mit Leinwand und Leim überziehen.

Behauen heißt in der bergmänniſchen Sprache mit Eiſen und Schlegel eine Probe machen; wie ſich das Geſtein bearbeiten läßt.

Beifuß, Johannisgürtel, Sonnenwendgürtel, lat. *Artemiſia*, ein nicht ſeltenes und meiſt wildwachſendes Kraut, welches mit dem Wermuth ſehr viele Aehnlichkeit hat, weswegen es denn auch der Ritter Linne unter das Geſchlecht des Abſinthium bringt; doch unterſcheidet es ſich in folgenden Stücken von dem Wermuth, daß die Blumen des Wermuths unterwärts hängen, bey dem Beifuß aber nicht; daß der Mutterkuchen der Saamen bey dieſem nackend, bey jenem aber mit Flocken verſehen iſt und daß die Blumenknoſpen des Beifußes insgemein eyrund ſind.

Der Beifuß hat in der Oekonomie bishero noch keinen andern Gebrauch gehabt, als daß man ſeine junge Blätter ſtatt einer Würze an unterſchiedliche Speißen thut, beſonders aber das zum Braten beſtimmte Geflügel mit dem ganzen Kraut ausfüllt.

Beil. Ein ſehr bekanntes Inſtrument zum Fleiſch- und Holzhauen. Man hat vornämlich viererley Arten von Beil, nämlich das Fleiſchbeil, Handbeil, Holzbeil und die Zimmeraxt, welche ebenfalls von vierfacher Art iſt,

iſt, das Breitbeil, das Fällbeil, die Zweeraxt und die Bindaxt.

Beilagen, ſ. Belege.

Beilbauch, ſ. Hering.

Beinbruch. Weil die Heilung eines Beinbruches eine langwierige und koſtbare Kur erfordert, ſo ſchlachtet man diejenigen Thiere, deren Fleiſch genießbar iſt, ſo bald ſie ein Bein gebrochen haben, auf friſcher That; nur allein die Schaafe ausgenommen, weil bey dieſen die Heilung insgemein leicht von ſtatten gehet. Alleine bey Pferden, wenn ſie nicht von geringer Qualität ſind, verlohnet es ſchon die verwendende Mühe und Koſten. Man ſtund zwar ſonſten in der Meinung, der Beinbruch eines Pferdes ſeye unheilbar; allein die Erfahrung hat nunmehr das Gegentheil hinlänglich erwieſen.

Die Heilung eines Beinbruchs erfordert, daß die gebrochene Theile wiederum in ihre natürliche Lage gebracht und ſo lange darinnen erhalten werden, bis ſie ſich wiederum veſt genug miteinander vereiniget haben; dieſes hält aber bey Pferden um deswillen ſchwer, weil ſie nicht ſtille liegen, ſondern durch allerley Bewegungen die Heilung unterbrechen. Man ſuchte zwar dieſem Unheil damit abzuhelfen, daß man das Pferd in Gurten aufhieng und bis zur vollbrachten Heilung darinnen erhielt; allein da die Pferde durch den Druck, welchen ſie in den Gurten am Bauch und an der Bruſt erlitten, Geſchwulſte und Entzündungen, ja ſelbſt den Brand bekamen, ſo wurde dieſe Methode wiederum als fehlerhaft verworfen. Endlich erfand der Herr von Sind eine Maſchine, welche wie ein Nothſtall gebauet iſt, und an jeder langen Seite eine ſtarke hölzerne Walze hat, die ſo hoch ſtehet, als der halbe Leib des Pferdes reicht. An dieſe Walze hängt man eine viereckigt geſchnittene Kühe- oder Pferdhaut in

Rin=

Ringen ein, und die Walzen werden mit einem Rade und einem darein tretenden Sperrkegel verſehen, ſo daß man mit einem Schlüſſel die Walzen umdrehen und die Haut nach Belieben anſpannen kann. Das Pferd wird in dieſe Maſchine alſo geſtellt, daß ihm die Haut von den Forderfüßen bis zu den Hinterfüßen unter dem ganzen Leibe weggehet; um die Gegend des Schlauchs aber muß ſie ausgeſchnitten werden, damit das Pferd nicht dadurch beſchädiget und auch nicht an dem Stallen verhindert wird. Man darf die Haut aber nicht ſo ſehr anziehen, daß das Pferd nicht mehr mit den Füſſen den Boden erreichen kann, ſondern muß zwiſchen ſeinem Körper und der Haut ſo viel Platz laſſen, daß man einen Finger legen kann, weil die Haut nur dazu dienen ſoll, um ſich darein legen zu können, wann es des Stehens müde wird, und zu verhindern, daß ſich das Pferd nicht auf die Erde niederlegen und wieder aufſtehen kann, weil eine ſo ſtarke Bewegung dem gebrochenen Bein ſchaden würde. Auſſerdeme aber ſchont es den wehen Fuß ſelbſt und ſtehet nicht darauf. Wenn das Pferd in dieſe Maſchine geſtellet worden iſt, ſo läßt man das Bein durch zween oder vier ſtarke Männer ober- und unterhalb des Bruches veſt halten und ſtark anziehen, bis man die Theile wiederum in ihre natürliche Lage gebracht hat. Man unterſucht, ob Splitter vorhanden und ob ſie los und beweglich ſind. Im letztern Fall muß man ſie heraus nehmen und daher die Wunde, ſo weit nöthig, erweitern, oder, wenn gar keine Oefnung vorhanden iſt, erſt einen Einſchnitt machen. Nach vollbrachter Operation benetzt man Tücher mit ſchwachem Brandwein, oder halb Wein und halb Brandwein, legt ſie glatt, aber veſt um den Bauch, überziehet ſelbige mit einer langen Binde, legt darüber hölzerne Schindeln und beveſtiget alles mit einer zwoten Binde.

Iſt eine ſtarke Entzündung an dem beſchädigten Theil vorhanden, ſo muß man die Tücher ſtatt des Brandweins mit warmem Wein, worinnen zertheilende Kräuter gekocht worden ſind, anfeuchten und ſelbige ſo lange auflegen, bis ſich die Entzündung gehoben hat, und erſt alsdann kann man den vorhin beſchriebenen Verband anbringen. Manchmal aber muß man, um die Entzündung zu vertreiben, auch noch am Halſe eine Ader öfnen, Kliſtire aus Honig, Leinöl und Salz gebrauchen und Salpeter eingeben.

Wenn der Verband zu veſte und ungleich angelegt iſt, oder auch, wenn ſich Splitter los gemacht haben und in die weiche Theile ſtechen, ſo entſtehet öfters eine heftige Geſchwulſt und macht es nothwendig, den Verband aufzumachen und den Zufällen abzuhelfen; auſſerdeme aber muß der erſte Verband 3 Tage lang unverändert liegen bleiben. Nach Ablauf dieſer 3 Tage hingegen eröfnet man dieſen erſten Verband und legt einen neuen darauf. Iſt eine äuſſere Wnnde vorhanden, ſo reiniget man ſie mit Myrrhen und Aloetinktur und unterhält die entſtehende Eiterung durch Digeſtivſalbe.

Nach 3 Wochen ſind die Knochen gemeiniglich wiederum zuſammen geheilt, nur iſt die Vereinigung noch nicht veſte. Man muß daher bey dem vorigen Verband noch 14 Tage oder 3 Wochen lang bleiben, nachhero aber die Schindeln weglaſſen, das ſogenannte Opodeldochpflaſter mit einem Oele zuſammenſchmelzen und mit der daraus entſtehenden Salbe den Beinbruch täglich zweymal verbinden.

Nach der 8ten oder 10ten Woche kann man die Kühehaut mehr nachlaſſen und das Pferd nach und nach wieder auf den geheilten Fuß treten laſſen; und endlich in der zwölften Woche auf einem weichen und ebenen Boden langſam ſpazieren führen; nach

nach 13 Wochen aber ganz aus der Maſchine heraus nehmen.

Während der Kur muß man dem Pferd faſt alle Tage ein Klyſtir geben, weiches Futter und in geringer Quantität, vornämlich aber ſehr wenig Haber und Heu und vielmehr angefeuchtete Kleye mit etwas Gerſtenſchrot und Waizenſtroh reichen laſſen.

Bey den Schaafen umwickelt man den wiederum eingerichteten Beinbruch mit einer in Eßig eingetauchten Speckhaut und verſchienet ihn mit Birkenrinde.

Beinfraß, Beinfäule, lat. *Caries oſſium*, entſtehet bey Thieren und beſonders bey Pferden daher, wenn ſich ein Geſchwür auf einem Knochen anſetzt und ſolchen angreift. Die Wunde giebt alsdann einen ſehr üblen Geruch von ſich und es fließt eine dünne und wäſſerigte Materie heraus, welche das Silber ſchwarz färbt. Finden ſich nun dieſe Kennzeichen ein, ſo muß man das angefreſſene Theil des Knochens mit einem heißen Eiſen brennen und aus 3 Quentchen Sublimat, und 1 Quentchen Aloe, welches beydes man zu Pulver ſtößt und fleißig miſcht, mit etwas Brandwein kleine Küchelchen, von der Größe einer Erbſe, verfertigen, wovon man eines in das Geſchwür hinein legt, daß es unmittelbar den Knochen berührt. Wenn man den Schaden nach ein paar Tagen wiederum aufbindet, ſo fließt eine ſchwarze ſehr übel riechende Materie heraus. Man darf ſich aber dadurch nicht abſchröcken laſſen mit dieſer Art von Verband ſo lange fortzufahren, und immer friſche Küchelchen in die Wunde zu legen, bis der Knochen wiederum völlig heil iſt.

Beißkohl, ſ. Mangold.

Beißkorb, ſ. Maulkorb.

Beißrüben, ſ. Rüben.

Beize

Beize heißt diejenige ſcharfe Brühe, deren ſich ſo viele Künſtler und Profeßioniſten, vorzüglich aber die Lederbereiter bedienen, um ihre rohe Produkte, theils zur Verarbeitung vorzubereiten und theils um ihnen eine andere Farbe und Geſtalt zu geben. Da die Arten von Beizen, welche man erfunden hat, ſehr zahlreich und manchfaltig ſind: ſo werden wir bey jeder Art von Manufaktur auch zugleich die Beize mit beſchreiben, welche dazu gebraucht wird.

Beiztopf des Nagelſchmieds wird nur von den ſogenannten Weißſchmieden gebraucht, die blos kleine Nägel machen und ſie verzinnen. In ihrem Beiztopf befindet ſich Zinn und Unſchlitt in gleicher Menge. Man ſezt den Topf etwa eine halbe Stunde lang zum Feuer und ſchüttelt die darinnen befindliche Nägel zum öftern um, damit ſie nicht zuſammen gehen, ſo iſt man mit dem Verzinnen derſelben fertig.

Bekanntmachung, ſ. Publikation.

Bekanten heißt bey den Zimmerleuten an der Krone oder dem Kopf eines Pfahls die obere 4 Kanten oder Ecke abhauen, damit man einen eiſernen Ring um ſelbigen legen kann, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Stöſſe des Rammklotzes nicht zerſpringt.

Bekleidung, ſ. Verkleidung.

Bekrippen heißt in der Waſſerbaukunſt ein Vorland mit Krippen durchziehen, um den Anwachs dadurch zu befördern. S. Krippe.

Beleg. Man pflegt unter die Markſteine gewiſſe in der Erde nicht verweſende Sachen, z. E. Ziegelſteine, Kohlen u. d, g. zu ſetzen, woran man bey ihrer Erhebung erkennen kann, daß ſie wahre Markſteine ſind und was ſie bedeuten. Dieſes nun nennet man Belege. Von den Belegen einer Rechnung aber iſt die Rubrick: Rechnungsbeilagen nachzuſehen.

Belegen heißt bei den Thieren das Zeugungsgeſchäfte verrichten.

Belelacs ſind ſeidene Zeuge auf Taffetart, die in Bengala gemacht werden.

Belemniten, Alpſteine, Pfeilſteine, Schoßſteine, Luchsſteine, Strahlenſteine, Donnerſteine, Teufelskegel, Teufelsfinger, *Helmintkolithi alcionii Lyncurii*, Linn. ſind koniſche oder cylindriſche, folglich gerade ausgehende und ſpitzig zulaufende verſteinerte Körper, welche, wenn man ſie ganz betrachtet, unten einen hohlen Theil haben, auf welchen ein vielkammerigter folgt, der aber nicht den ganzen innern Theil ausfüllt.

Ueber dieſen Körper und ſeinen Urſprung haben die ältere und neuere Naturforſcher verſchiedene Meinungen geäußert, die aber den Oekonomen nicht intereßiren. Wir erwähnen hier der Belemniten blos wegen ihres Nutzens in der Pferdarzneykunſt, welcher ihnen zugeſchrieben wird.

Die Drüſe der Pferde ſoll damit in 4 Tagen geheilet werden können, wenn dem Pferde gleich im Anfang der Krankheit alle Morgen frühe nüchtern 1 Loth gepülverter Belemnit in friſchem Bronnenwaſſer eingegeben wird. Bey einer verhärteten oder ſogenannten Steindrüſe aber muß man ihm 2 Loth in einer halben Maas Wein eingegeben.

Für das verhaltene Stallen iſt ein Loth von dieſem Pulver zu reichen, und ſelbſt in der Darmgicht ſoll ein Loth mit Waſſer eingegoſſen die beſte Hilfe leiſten.

Beleſen iſt ein Geſchäfte, welches in den Tuchmanufakturen von Weibsleuten verrichtet wird. So bald das Tuch vom Stuhle kommt, legen ſie es auf eine Tafel und ziehen mit einer kleinen ſpitzigen Zange alle darinnen befindliche Unreinigkeiten, Doppelſchüſſe, Knoten u. d. g. ſorgfältig heraus.

Belittern heißt bey den Bergleuten, in einen Schacht Fahrten oder Leitern ſchlagen oder einhängen.

Belinge iſt ein Zeug von grobem leinenem Garn und Wolle, der zu Beauchamp-le Viel gemacht wird.

Bellenholz ein Beyname des Eſpenholzes.

Belleris, ſ. Mirabalone.

Bellhammel oder **Leithammel** heißt derjenige Hammel, welcher eine Schelle anhängen hat, und dem die übrige Heerde zu folgen pflegt.

Bellua. ſ. Wallfiſch.

Belohnungen. Ein aufmerkſamer Regent wird zu Ausführung ſeiner beſten Abſichten gar oft zu Belohnungen ſeine Zuflucht nehmen müſſen. Eine wohl angebrachte Belohnung richtet zuverläßig mehr Gutes aus, als zehen wiederholte Verordnungen. Das geheime Gefühl der angebornen Freyheit bringt den Menſchen gegen alles auf, was bloſer Zwang und Befehl heißt, aber die Hofnung der Belohnung, durch das Bewußtſeyn der Freyheit unterſtützt, ſetzt jede Triebfeder in Bewegung.

Wollte man alles mit baarem Gelde belohnen, ſo würde man bald die Kaſſen des Staats erſchöpfen. Es war daher ein ſehr kluger Einfall der Fürſten, hierzu die Ehrenſtellen und Würden, welche ſie nichts koſten, zu benutzen, um ſo größer aber iſt auch der Fehler, welchen man darinnen begieng, daß man durch den Mißbrauch dieſer Erfindung ihr beynahe allen Werth und alle Wirkſamkeit wiederum benahm.

Werden die Ehrenſtellen, Würden und Ordensbänder nach einer unpartheyiſchen Gerechtigkeit ausgetheilt; ſind ſie ein ſicheres Kennzeichen großer Geſchicklichkeiten, ausnehmender Tugenden und Verdienſte ihrer Beſitzer: ſo beſitzt man an ihnen eine ungemein gangbare Münze, womit große und für die Ehre empfindliche Seelen am anſtändigſten belohnet

net werden können. Werden aber dieſe Belohnungen mittelmäßigen Geiſtern und niederträchtigen Schmeichlern zu Theil; oder ſind ſie wohl gar für baares Geld zu haben: ſo verliehrt die Münze ihren Werth, und man wird mit einem beträchtlichen Aufwand an Geld und Gütern ihren Mangel nicht mehr ganz erſetzen können. Jede Einnahme für einen verkauften Titel gleicht einem Paßivkapital, welches man in der größten Noth dem unverſchämteſten Wucherer abborgt. Man muß es über kurz oder lang ſicher wiederum mit unmäßig hohen Zinſen abtragen.

Beluga iſt die rußiſche Benennung des Hauſen.

Belzen, ſ. pfropfen.

Belzoe, ſ. Benzoe.

Bengel heißt der eiſerne Stab mit einem gegoſſenen Knopf von Bley, welcher in der Spindel der Buchdruckerpreſſe eingemacht iſt, und dazu dienet, die Preſſe zuzuziehen.

Benetſch heißt an verſchiedenen Orten der Spinat.

Benicarid, ein ſpaniſcher rother Wein.

Benille, ſ. Vanille.

Benzoe oder **der wohlriechende Aſand**, lat. *Aſa dulcis*, iſt ein wohlriechendes Gummi, welches in Indien, Siam und Sumatra aus einem Baume rinnet, der Benzoebaum genennet wird, lat. *Benivi Arbor*, *Laurus foliis enervibus, obverſe ovatis, utrumque acutis, integris, annuis*, Linn. Dieſes Gummi wird aufgetrocknet zu uns gebracht und ſiehet faſt aus, als ob verſchiedene kleine Stückchen von allerley Farben in eine Maſſe zuſammen gefloſſen wären. Man hat aber auch noch eine andere Art, welche in Tropfen beſtehet und jener vorgezogen wird. Die erſte Sorte, welche in Kuchen und großen Stücken kommt, und bey den Specereyhändlern **Benzoe in der Sorte** heißt, muß rein, glän-

zend und harzig, von Farbe grau, gelblich oder röthlich ausſehen und wohl riechen. Die zwoote oder beſſere Sorte, ſonſten auch **Mandelbenzoe** genannt, muß auch klar, durchſichtig und röthlich ſeyn, viele weiße Flecken haben und wie zerbrochene Mandeln ausſehen.

Auſſer ſeinem mediciniſchen Gebrauch verwendet man das Benzoe faſt zu allen wohlriechenden Kompoſitionen, als Rauchpulver, Rauchkerzen, Seifenkugeln, Biſamknöpfen, Kräutermützen u. d. g. Doch darf man bey dem Gebrauch, als Rauchpulver nicht zu viel auf die Kohlen legen, weil der ſtarke Rauch den Kopf und die Bruſt angreift.

Beram iſt ein grobes baumwollenes Tuch, welches in Oſtindien und vornämlich in Surate bereitet wird.

Berappen heißt an einigen Orten ſo viel, als eine Mauer bewerfen.

Berberbaum, ſ. Sauerdorn.

Berberis, ſ. Sauerdorn.

Bercan, ſ. Berkan.

Bercowiz, Bercheroct, Berchowiz, Berkewiz, Birkowiec iſt ein rußiſches Gewicht von 400 rußiſchen oder etwa 328 pariſer Pfunden, welches in 10 Pinde eingetheilt wird, die 36 engliſchen Pfunden gleich kommt.

Berechnung des Volkes, ſ. Volksmenge.

Bergame, ſ. Berganen.

Bergamotte iſt eine ſehr ſaftige und ſchmackhafte Birnart. Man hat Sommer- und Winterbergamotten. Jene ſind gelb und rothbackigt, und wenn ſie reif ſind, ſehr ſüße. Von Winterbergamotten hat man wiederum zweyerley Sorten: die eine iſt noch größer, als die Sommerbirn und ſiehet ihr ſehr ähnlich, die andere aber iſt kleiner, grün und roſtig von Farbe, aber ſehr ſaftig und angenehm von Geſchmack, obgleich nicht ſüße. Die Winterbergamotten kommen un-

uneßbar vom Baume und zeitigen erſt gegen das Ende des Decembers. Die Bergamottenbäume ſind dem Brand mehr als andere unterworfen, beſonders im gedüngten und bearbeiteten Lande.

Bergamſel, ſ. Krammetsvogel.

Berganen, *Bergame*, eine Art Tapeten, die wie Leinwand gewirket werden; der Zettel iſt von Hanfſfaden, und der Eintrag von Wolle, Baumwolle, Flockſeite oder auch von Haaren.

Bergarten nennet man allerley Geſtein und Erdarten, die eine Anzeige auf Metalle und Mineralien geben, und bey welchen gewöhnlich Erze brechen. Die bekannteſte davon ſind Blende, Spath, Schiefer, Hornſtein, Eiſenſchuß, Bleiſchreif, Glimmer, Rothgebürg ꝛc. Dieſe Bergarten ſind zwar gemeiniglich leer, wenn ſie aber Metalle bey ſich führen, ſo wird der Benennung das Wort Erz zugeſetzt, als Spathigerz, Hornſteinigerz, Bleiſchreifigerz, Katzengold, Bergſchwefel. Auch das rothe Moos, welches bey den Stollen aus dem Buchenholz wächſet, wird zu den Bergarten gerechnet. Die Eigenſchaft und den Gehalt der Bergarten muß man erſt nach den Regeln der Probierkunſt ſorgfältig prüfen, ehe man Koſten auf ihre Förderung und Gewinnung wendet.

Bergbau. Der Bergbau und das Schmelz- oder Hüttenweſen ſind zwey beſondere Wiſſenſchaften. Die erſte, von welcher wir hier handeln, lehret die Anbrüche kennen, den unterirrdiſchen Bau mit Verſtand führen und das Gewonnene auf eine vortheilhafte Art aus der Erde bringen oder zu Tage fördern. Die andere aber, wovon der Artickel: **Schmelz- und Hüttenweſen** nachzuſehen iſt, zeigt, wie man die gewonnene Produkte reinigen und zu einer Kaufmannswaare machen ſoll.

Das erſte Geſchäfte bey dem Anfang des Bergbaues iſt das Aufſuchen der erzhaltigen Gebürge. Ganze Ketten von Bergen ſind für den Bergwerksverſtändigen Gegenden der guten Hofnung. Diejenige Berge, welche ſich von der Ebene ſanft erheben, nennet man Vorgebürge. Wenn ſich dieſe immer weiter ausdehnen, heißen ſie Mittelgebürge; und da, wo ſie ihre größte Höhe erreichet haben, auch auf der Gegenſeite zu fallen anfangen, heißen ſie hohe Gebürge. Wenn dergleichen Gebürge ſchnell in die Höhe ſteigen, und in dem nämlichen Verhältniß fallen, ſo heißen ſie in der Sprache der Bergleute prallende Gebirge und enthalten gemeiniglich viel wildes Geſtein und wenig Erzgänge; wo hingegen ſanft anſteigende und weit fortgehende Gebürge ſchmeichelhafte Hofnungen geben.

Die Lage der Gebürge ſoll, nach verſchiedener Kunſtverſtändigen Meinung, abnehmen laſſen, ob überhaupt und was für Erzarten insbeſondere darinnen anzutreffen ſeyn mögen; andere aber halten dieſe Merkmale für ſehr unſicher und zweydeutig. Wenigſtens kann man aus denen aus den Gebürgen hervordringenden Waſſern, theils aus ihrem Geſchmack und Niederſchlag und theils aus den losgeriſſenen Bergſtoffene, welche ſie mit fortführen und bey vorfindendem Widerſtand abſetzen, weit ſicherer erfahren, ob und was ſie für Erzarten enthalten.

Die ehedem zur Aufſuchung der Metalle üblich geweſene Wünſchelruthe verdienet gar keine Betrachtung. Wenn aber ein ſanftes Gebürge mit Bäumen, Kräutern und fruchtbarer Erde bedeckt iſt, und an einigen Orten ſich naſſe Stellen finden: ſo kann man auf darunter befindliche ſich bildende Klüfte ſchließen. Ein Strich von ununterbrochenem Geſtein einerley Art wird ein ganzes Gebürg genennet; zeigen ſich aber hie und da Oefnungen, ſo erhalten

halten dieſe Zwiſchenräume den Namen einer Kluft, und das Geſtein heißt ein klüftiges Geſtein. Hat ſich die Kluft mit einer Bergart angefüllet, die mit dem Geſtein nicht von einerley Natur iſt, ſo heißt die Ausfüllung ein Gang. Wenn man in einer Kluft angeflogene Erze antrift, ſo heißt ſie edel. Waſſerklüfte werden diejenige genennet, worinnen man entweder arme Tagwaſſer oder innere Bergwaſſer von Hofnung findet. Schmeerklüfte aber heißen diejenige, welche mit einem ſeifenartigen Letten ausgefüllet ſind.

Hat man ein Gebürge entdeckt, welches allen äußerlichen Kennzeichen nach gute Hofnung giebt, ſo muß man, ehe man auf deſſen wirkliche Bearbeitung große Koſten verwendet, vorhero durch das Schürfen ſeine innere Beſtandtheile noch näher unterſuchen. Das Schürfen beſtehet in Abräumung der Dammerde und Erforſchung des darunter befindlichen Geſteins, wozu man ſich entweder des Bergbohrers oder noch ſicherer, eines Suchſtollens bedient, wovon, wie von allen hier nicht erklärten Geſchäften, Werkzeugen und Kunſtwörtern die beſondere Artickel nachzuſehen ſind.

Hat man ſich nun durch dieſes Schürfen von der Bauwürdigkeit des Gebürges möglichſt überzeugt, ſo fängt der eigentliche Grubenbau an, welcher ſich in die Gewinnung und Zutageförderung der Erze theilt. Man gewinnet das Erz, wenn man das Geſtein entweder mit Bohrern, Keilhauen, Schlägeln und Eiſen ablößt, oder auch mit Schießpulver ſprengt. Alsdann wird ein Schacht veranſtaltet, um durch ſelbigen das gewonnene Erz zu Tage zu fördern. Die Ausförderung der Erze heißt die Bergloſung, und die gewöhnlichſte Förderungswerkzeuge ſind der Schippen, der Trog, die Kratze, der Hund, die Karren, der Kübel, der

Haſpel, die Leitern, der Waſſergöpel oder das Kehrrad, die Bergkäſten, der Pferdegöpel, der Windgöpel.

Die Adern, welche man in dem Innern der Bergwerke antrift, ſind theils mit Erzen und theils mit andern Bergarten angefüllet. Wenn ſie, wie gewöhnlich, das Gebürg der Länge nach durchſchneiden, ſo heißen ſie Gänge; durchſtreichen ſie aber ſolches der Breite und Fläche nach, ſo nennet man ſie Flöze. Ein lagerweiſe aufgeſchichteter Flöz, der nur ſchwach in ſeiner Ader iſt, heißt ein Geſchütte; fällt er aber im Gegentheil einige Lachter breit aus, ſo erhält er den Namen eines Stockwerks. Starke oder mächtige Gänge heißen Hauptgänge, die ſchmalen hingegen nennet man Trümmer. Edle Gänge ſind diejenige, welche Erz, unedle, die taubes Geſtein führen, und faule diejenige, welche nichts als Letten oder loſes Geſtein enthalten.

Der Bergbau iſt an und vor ſich ſchon mit großen Koſten verknüpft und dabey immer von ungewiſſer Ausbeute. Man muß dahero bey allen und jeden dazu erforderlichen Einrichtungen die ſorgfältigſte Sparſamkeit beobachten, daß man unter den dazu erforderlichen Perſonen nicht mehrere Officier oder Steiger anſtelle, als die Nothwendigkeit erfordert, weil dieſe, wie allenthalben, viel koſten und wenig arbeiten. Die bey einer Zeche angeſtellte Grubenarbeiter, welche in Ganghauern, Straſſenhauern, Schieferhauern, Bohrhauern, Schrämmhauern, Spitzhauern, Doppelhauern, Zimmerhauern, Karrenläufern, Hundeläufern, Schleppjungen und Anſchlägern beſtehen, werden entweder nach dem Schachtlohn oder Gedinge bezahlt. Jenes iſt das Taglohn und dieſes ein Ueberhauptakkord. Jene Art der Zahlung iſt, bey einer guten Aufſicht, ſowohl für die Gewerk-

werkſchaft, als ſelbſt für die Knappſchaft die ſicherſte, weil die Arbeit bey dem Grubenbau bald ſchwerer bald leichter wird, und alſo nicht wohl zu beſtimmen iſt.

Der Grubenbau hat durch die unterirrdiſche ſchädliche Dünſte, welche man **Wetter** nennet, ſowohl als an den wilden Waſſern mächtige Hinderniſſe, deren Wältigung koſtbare Anſtalten und Maſchinen erfordert, wovon die Artickel: **Wetterloſung** und **Waſſerloſung** nachzuſehen ſind.

Die **Ermunterung und Anwendung zum Bergbau** wird befördert, wenn man auf die Entdeckung der Mineralien und anderer nutzbarer unterirrdiſcher Produkte gewiſſe Belohnungen und Schurfgelder ſetzt; wenn der Staat von Zechen, die entweder gar keine Ausbeute, oder doch nicht über 12 Procent geben, weder Zehenden noch Quartalgelder begehrt; wenn er zwar allenthalben mitbauet, jedoch nicht nur feyerlich erklärt, ſondern auch werkthätig beweißt, daß dieſes Mitbauen blos in der Abſicht geſchehe, um den Bergbau zu befördern, und daß er niemal mehr als den vierten Theil von einem Werk beſitzen, am allerwenigſten aber ein ganzes Werk an ſich ziehen und die Mitgewerken davon verdrängen wolle; wenn der Staat ſich des Vorkaufs der Mineralien begiebt; wenn man lauter große Gewerkſchaften, aus vielen kleinen Kuxen beſtehend, formirt, um Arme und Reiche daran Antheil nehmen zu laſſen, vorzüglich aber, um ſich in den Stand zu ſetzen, die Streitigkeiten, welche gemeiniglich unter den kleinern Gewerkſchaften entſtehen, zu verhüthen, und den Aufwand, welchen der Bergbau an Tiefen und Erbſtellen, Kunſtwerken, Hütten und Pochwerksanſtalten u. ſ. f. erfordert, deſto gemächlicher beſtreiten, mithin regelmäſiger und ökonomiſcher bauen zu können; wenn man dergleichen großen Gewerkſchaf-

ten die Wahl der erforderlichen Bedienten und Arbeiter überläßt, ihnen auch eine beſondere Gerichtbarkeit über ſelbige geſtattet: und wenn man ſie endlich in Anſehung des Holzes, der Kohlen, des Waſſers und der erforderlichen Plätze zu ihren Werken und Gebäuden allen möglichen Vorzug und Unterſtützung genieſen läßt.

Bergblau, ſ. Blau.

Bergbohrer iſt ein aus verſchiedenen Stücken in beliebiger Länge zuſammen geſetzter Bohrer, womit man auf viele Klaftern durch alle Arten der Erde, des Gebürges und ſelbſt durch Steine bohren und dadurch den innern Gehalt eines Berges erforſchen kann. Er beſtehet aus dreyen Hauptheilen, nämlich dem Untertheil oder Bohrſtöſſer, welcher das Erdreich oder die Steine durchbohren muß; dem mittlern Theil oder der Stange, welche aus vielen mit Schrauben zuſammen gefügten Stücken beſtehet, damit man ſie länger oder kürzer machen kann; und dem obern Theil oder Hefte, an welchem derſelbige gedrehet oder geſchlagen wird. Er muß aus ſehr gutem Eiſen verfertiget werden, welches weder zu hart noch zu weich iſt; weil er in jenem Fall leicht ſpringen, in dieſem aber ſich biegen und der Gewalt nicht hinlänglich widerſtehen würde. Man muß Bohrſtöſſer von verſchiedener Art haben, wie ſie die verſchiedene Arten von härtern oder weichern Steinen und Mineralien jedesmal erfordern. Wenn der Bohrer auf Steine kommt, ſo muß man fleißig Waſſer zugieſſen, theils damit er ſich nicht zu ſehr erhitze, und theils damit der Stein ſelbſten dadurch in etwas erweichet werden möge.

Bergbohrmaſchine iſt eine Maſchine, deren man ſich bei den Bergwerken bedient, um Luftlöcher und Windſchächte zu durchbohren. Er beſtehet aus dem gewöhnlichen Bergbohrer und einem Kunſtrad, welches,

ches, von zween Menſchen in Bewegung geſetzt, den Bohrer hebt und wiederum fallen läßt, damit er durch den Fall und ſeine eigene Schwere den Grund und das Geſtein nach und nach durchbohre.

Bergcollegien. In Staaten, welche beträchtliche Bergwerke haben, müſſen nicht nur Bergämter, ſondern auch beſondere Bergkollegien errichtet werden, welche aus den Berghauptleuten und Räthen beſtehen, und alle in das Bergwerks- und Hüttenweſen einſchlagende Geſchäfte beſorgen, weil hierzu beſondere Kenntniſſe erfordert werden, welche man von den Mitgliedern der übrigen Landeskollegien nicht fordern kann.

Bergcryſtall, ſ. Kriſtall.

Bergeiſen iſt ein hammerähnliches Werkzeug, an einem Ort mit einer kleinen Bahn, am andern aber mit einer viereckigten Spitze verſehen, und hat in der Mitte ein Oehr, worein ein Halm geſteckt werden kann. Es wird mit der Spitze oder dem Ort am Geſtein angeführt, und mit dem Handfäuſtel auf die kleine Bahn geſchlagen und dadurch von dem Geſtein ein Stück nach dem andern abgeſchlagen oder gewonnen.

Bergfarben werden die durch Beymiſchung der Metalle gefärbte Erden genennet. Sie ſind entweder ſchon für ſich Farben, oder werden erſt durch das Schlemmen und Brennen dazu bereitet.

Bergfaſan, ſ. Auerhahn.

Bergfeſte heißt eine Säule oder ein Pfeiler aus veſtem Geſtein, den die Bergleute in der Mitte eines Ganges ſtehen laſſen, damit die Grube eine ſichere Unterſtützung haben möge.

Bergfiſch nennet man denjenigen Stockfiſch, welcher bey Bergen in Norwegen gefangen wird.

Bergflachs, ſ. Amianth.

Bergflöße oder Bergflüße heißen diejenige falſche Edelſteine, die zuweilen in den harten Drüſen brechen und oft die Härte des Diamants haben, ſo daß man Glaß damit ſchneiden kann; ſie fließen aber im Feuer und heißen daher Bergflüße.

Bergforelle, ſ. Salm.

Berggrün, grüne Bergerde, lat. *Cuprum ſolutum vel corroſum, praecipitatum viride*, Wallerii, eine bekannte grüne Mahlerfarbe, iſt nichts als ein durch Säuren oder Alkali natürlicher Weiſe niedergeſchlagenes Kupfer, welches mit einem von beyden Auflöſungsmitteln, das der Natur des niederſchlagenden zuwider iſt, eine Gährung macht. Man hat zweyerley Arten Berggrün, nämlich die grüne Bergerde, welche eine Ocherart iſt, und das reine Berggrün, welches ziemlich reich an Kupfer und an ſeiner ſchönen Farbe leicht zu erkennen iſt.

Bergbäckeichen iſt ein kleiner zierlich gearbeiteter Spitzhammer, welchen die Steiger und andere Bergofficier, als ein Vorzugszeichen ihres Standes zu führen pflegen.

Berghäuer heißen erfahrne und tüchtige Bergleute, welche zu den wichtigſten Arbeiten, als Bohren und Schießen angeſtellet werden.

Berghaſpel, ſ. Haſpel.

Berghuhn, *Tetraon*, Linn. Unter dieſem allgemeinen Geſchlechtsnamen begreift Linnee ſowohl den Auerhahn, als die Rebhüner, Birkhühner und Wachteln, wovon die beſondere Artickel nachzuſehen ſind. Das Hauptkennzeichen, wodurch man dieſes Geſchlecht von andern unterſcheiden kann, iſt ein kahler warziger Flecken, welchen alle Gattungen an den Augen haben.

Bergkaſten iſt ein gemeiner hölzerner Kaſten, etwa 5 Ellen lang, 2 Ellen breit und ½, oder ¾ Ellen hoch

hoch, worein 90 bis 100 Körbe Erz gehen. In dieſen werden unten in der Grube, nur diejenige Bergarten geſammlet, welche ausgefördert zu werden verdienen; und er hat um deswillen ein beſtimmtes Maas, damit man das ausgeförderte Erz nicht noch einmal zu meſſen braucht.

Bergknappe heißt ein junger munterer Bergmann, der noch allen Arbeiten vorſtehen kann.

Bergknechte heißen diejenige Bergleute, welche noch nicht als **Häuer** gebraucht werden können, ſondern das Erz aus der Grube ziehen müſſen.

Bergkriſtal, ſ. Kriſtall.

Bergmänniſch bauen heißt den Bergbau nicht blos auf den gegenwärtigen Nutzen, ſondern dauerhaft und mit Vorſicht einrichten und treiben.

Bergmanufakturen werden diejenige Anſtalten genennet, in welchen Zinnober, Grünſpan, Sublimat, Bleyweiß, Mennig, Berggrün, Bleygelb und andere mineraliſche Farben verfertiget werden.

Bergtalg iſt eine fette und ſchmierige Bergart, welche wie Katzenſilber glänzt, aber kein Metall enthält.

Bergtheile, ſ. Kuxen.

Bergtrog iſt eine Mulde, mit welcher die Bergleute das Erz und Zwitter in die Kärren und Kübel ſtürzen.

Bergwerck, ſ. Bergbau.

Bergwercksregal. Dieſes begreift in ſich alle Erze der Metalle und Halbmetalle, wie auch alle andere Mineralien und Foßilien, die in Gängen und Flözen ſtreichen, oder worauf ein ordentlicher Bergbau geführt werden muß.

Die Bergwerke werden entweder auf Rechnung der Kammer gebauet oder von Privatperſonen gemiethet. In jenem Fall beſtehen die Einkünfte des Bergwerkregals in der ganzen Ausbeute, in dem letztern Fall aber in dem Zehenden, welchen der

Staat von allen gewonnenen Metallen und Halbmetallen ſowohl, als aus andern von den Mineralien entſtehenden Produkten und Waaren zu genießen hat. Denn obgleich die Vorſorge für das Aufnehmen des Bergbaues erfordert, den neuangehenden Werken gewiſſe Freyjahre zu geſtatten, auch ſolchen, die noch in keiner Ausbeute ſtehen, einen Theil deſſelbigen nachzulaſſen; ſo bleiben dennoch bey einem blühenden Bergbau wichtige Einkünfte davon übrig. Die Quartalgelder, welche die Gewerkſchaften meiſtens zu erlegen haben, geben gleichfalls einige Einkünfte; der Vortheil aber, welcher aus dem Verkauf der gewonnenen Metalle dem Staat zuwächſt, iſt ungleich erheblicher. Dieſes Recht gebühret ihme, vermög des Bergwerksregals, nicht allein bey dem Gold und Silber, ſondern auch bey allen andern Metallen und Halbmetallen. Man pflegt zwar auch dem Landesherrn das Vorkaufsrecht an den zum Verkauf ausgeſetzten Kuxen zuzueignen; allein dieſes ſcheinet nur alsdann ſtatt zu haben, wenn ganze Bergwerke zu verkaufen ſind, oder wenn der Landesherr bereits ein Mitgewerke an derjenigen Fundgrube iſt, bey welcher Kuxen verkauft werden.

Auſſerdeme reſerviren ſich die Landesherren auch bisweilen noch das Recht, Haupt- und Erbſtollen, wodurch vielen Zechen eines Gebürges die Waſſer abgeführt werden, ſelbſt zu treiben, oder jemand damit beſonders zu belehnen; und alsdann haben ſie nicht nur das ſogenannte Stollenneuntel, oder einen andern beſtimmten Antheil zu genieſen, ſondern ſie können auch auf den gemietheten Gängen, die der Erbſtolle berührt, auf eine gewiſſe Höhe und Weite das Erz aushauen laſſen.

In einigen Ländern iſt auch eine eigene Schmelzanſtalt eingeführt, woſelbſt alle Gewerke ihre gewonnene Erze ſchmelzen laſſen müſſen, und dafür den Ge-

Gehalt, nach gemachter Probe und Gegenprobe, nach Abzug der Schmelzungskoſten vergütet erhalten.

Man behauptet, daß eine ſolche Anſtalt den Bergbau ſehr befördere, weil das Schmelzen im Großen viel wirthſchaftlicher, als im Kleinen betrieben werden könne; allein es iſt dagegen auch nicht zu läugnen, daß ſie im Gegentheil zu mancherley Bedrückungen und Vervortheilungen der Gewerkſchaften mißbraucht werden, wenigſtens unangenehme Streitigkeiten veranlaſſen könne.

Bergzehende iſt der zehende Theil aller gewonnenen und zu gut gemachten Erze und anderer zum Bergwerksregal gehörigen Produkte, welchen die Gewerkſchaften an den Landesherrn entweder abliefern oder mit Geld bezahlen müſſen. Die Sicherheit ſeines Ertrags beruhet lediglich auf der Treue des hierauf verpflichteten Rechnungsführers der Gewerkſchaft.

Bergzinn heißt dasjenige Zinn, welches ohne allen Zuſatz und noch ſo rein iſt, wie es aus der Schmelzhütte kommt.

Bergzinnober, ſ. Zinnober.

Beril iſt ein leichter und feiner wollener Zeug, der beſonders in Sachſen häufig verfertiget und zu leichten Kleidern verwendet wird.

Berill, lat. *Berillus*, *Aqua marina*, *Nitrum quarzoſum pellucidum ex viridi caeruleum*, Linn. fr. *Beril* oder *Aigue marine*, iſt ein quarzartiger, kriſtallförmiger, durchſichtiger, blaulichgrüner oder meergrüner Edelſtein, welcher ſeine Farbe im Feuer verliehrt und für ſich ſchmelzt. Er gehört unter die weichſten Edelſteine, und hat ungefähr die Härte des Smaragds, wird alſo mit Unrecht zu den Topasarten gezehlt, da er ihnen an Härte nicht beykommt. Er findet ſich in Stücken bis zur Größe eines Hühnereyes, wiewohl ſelten ohne Federn und Ritze. Die

dun-

dunkelgrüne ſind niemals ſo ſchön und feurig, als die lichtgrüne. Diejenige, welche ſo ſehr in das Weiße fallen, daß man ihre grüne Farbe kaum bemerkt, kommen, wenn ſie rein und gut geſchliffen ſind, öfters den Diamanten an Schönheit nahe; nur iſt ſie von keiner hinlänglichen Dauer. Man verkauft die ſchönſten für orientaliſche, obwohl zu vermuthen iſt, daß ſie, gleich den übrigen, aus Sachſen, Böhmen und Ungarn kommen. Aus Bleyglaß, Kupfer und Kobold erhält man einen ſchönen Aquamarinfluß.

Berkan, Bercan, Beracan, fr. *Barracan*, iſt ein wollener Zeug mit einem leinwandartigen Grunde, welcher mit vier Schäften und eben ſo viel Tritten gewebet wird. Er iſt eine Art von Kamelot, aber von einem viel größern Korn, als der gewöhnliche. Bisweilen werden auch Kammeelhaare oder Seide unter die gezwirnte wollene Fäden genommen. Er wird nicht gewalkt, ſondern man läßt ihn nur dreymal mit reinem Waſſer kochen, oder durch den Sud gehen, wodurch er die erforderliche Dichtigkeit erhält und zugleich biegſam bleibt. Ein guter Berkan muß fein gleich, von einem runden Korn und ſo dicht und derb ſeyn, daß das Waſſer nicht durchdringen kann. Zuweilen giebt man ihm mit dem Kalander einen Glanz.

Berkowitz iſt ein rußiſches Gewicht, welches 10 Pude oder 100 rußiſche Pfunde enthält, die ungefähr 337¾ hamburg. Pfunde ausmachen.

Berlin. Dieſe königlich preußiſche Reſidenz und berühmte Handelsſtadt, in der Mittelmark Brandenburg gelegen, hält anjetzo nach königl. Verordnung von 17 Jun. 1765. und 29 Oct. 1766. Buch und Rechnung in

Pfunden oder **Livres** a 24 **Groſchen** a 12 **Pfenninge Banko.**

Vor dieſen Verordnungen führte man Buch und Rechnung in

Thalern a 24 Groſchen a 12 Pfenninge Courrent.

Dieſe Münzen haben zu einander folgendes Verhältniß:

Liv. Bco	Thlr.	Gr. Bko	Gr.	Pf. Bco	Pf.
1	$1\frac{1}{4}$	24	30	288	360
	1	$19\frac{1}{5}$	24	$230\frac{2}{5}$	288
		1	$1\frac{1}{4}$	12	15
			1	$9\frac{3}{5}$	12
				1	$1\frac{1}{4}$

Die würklich geprägten Landesmünzen ſind:

in Gold

Dukaten a $2\frac{3}{4}$ Rthlr. ſind 16 pro Cent m. o. w. ſchlechter als Banko.

Dopp. Frd'or a 10 Rthlr. einf. dito a 5 ,, halbe dito a $2\frac{1}{2}$,,	ſind durch das Banko Edikt 25 p. C. ſchlechter geſetzt, als Banko,

indeſſen kourſiren ſelbige nebſt Louisd'or, Karld'or, Auguſtd'or zu 21 p. Cent Verluſt m. o. w. gegen Bankogeld.

In Silber.

Thaler zu 24 Gr. halbe dito zu 12 ,, Drittel dito zu 8 ,, Viertel dito zu 6 ,, Sechſtel dito zu 4 ,, Zwölftel dito zu 2 ,, Vier u.zwanzigſtel zu 1 ,,	ſind unter dem Namen preuß. Courant bekannt, u. durch das Bankoedikt vom 29 Oct. 1766. zu $31\frac{1}{4}$. p. C. Verluſt gegen Banko geſetzt.

An Scheidemünzen aber Stücke zu 6, 4 und 3 Pf.

in Kupfer

Stücke zu 3 und 1 Pf.

An fremden Münzſorten rouliren allhier und gelten nach dem Stück in Frd'or

in Gold

Souverainsd'or a 3 Dukaten :	$8\frac{1}{4}$	Thlr.
Karolins, Schildlouisd'or, Guinees :	6	:
alte Franzlouisd'or, Braunſch. Karld'or, Sächſiſche Auguſtd'or : :	5	:

in Silber.

Laubthlr. $1\frac{1}{2}$ Thlr., Louisblanc und Albertus Thaler $1\frac{1}{3}$ Thlr., Rubels $1\frac{1}{4}$ Thaler. Wann man allhier Gelder verwechſelt, ſo nicht durch die Bank gehen müßen, ſo wird der Agio davon in Thalern bedungen, und dieſes war die Art, der man ſich durchaus bediente, ehe die Bank errichtet war.

Das Gold wird nach Karaten und Grän, der Karat zu 12 Grän, und die Mark zu 24 Karaten oder 288 Grän gerechnet, in der Feine probirt. Die Mark feinen Goldes gilt 191 Thaler, w. o. m. in Friedrichsd'or, die Mark feines Silber von 1 Loth a 18 Grän aber 14 Thaler, w. o. m. auch an Friedrichsd'or.

Den Münzfuß betreffend, ſo werden aus einer Köllniſchen Mark feinen Silbers 14 Thaler neues preuß. Courrantgeld geſchlagen.

Jedes Pari iſt in Silbermünze zwiſchen Hamburg und Berlin 152 Thaler preuß. Cour. gegen 100 Thaler hamb. Banko, und $123\frac{1}{2}$ Thlr. preuß. Cour. gegen 100 Thlr. hamb. Cour. Nach den Goldmünzen hingegen gerechnet, ſind 100 Thaler hamb. Banko gleich 139 Thaler, w. o. m. an Friedrichsd'or.

Vom Handelsgewicht hat der Centner 5 Stein oder 110 Pf. Mit demſelben Handelsgewicht

wird

wird auch Gold und Silber gewogen nach folgender Eintheilung und Verhältniß:

Mark	Loth	Quint	Pf.	Heller.
1	16	64	256	512
	1	4	16	32
		1	4	8
			1	2

110 Pfunde zu Berlin wiegen 106⅞ Pfunde in Hamburg.

Das Getraid wird mit Wiſpeln gemeſſen. 1 Wiſpel hat 24 Scheffel, dieſer 4 Viertel, und dieſes 4 Metzen. Eine hamb. Laſt macht 61 Berliner Scheffel.

1 Fuder Wein hat 6 Ohm, 12 Eimer, 24 Anker, 768 Maas oder Quart, oder 1536 Nöſel. 1 Oxhoft hat 3 Eymer, 1 Faß hält 2 Tonnen, 8 Oehmchen, 192 Quart. 4 Maas in Berlin ſind 5 Quartier in Hamburg.

Eine große Hufe Landes hat 30 große Morgen, eine Hackenhufe 2 große Morgen, eine Landhufe aber einen großen Morgen. Ein großer Morgen iſt 400 Quadratruthen und ein kleiner Morgen 180 Quadratruthen. Eine Ruthe hat 11 a 2 Fuß zu $137\frac{3}{10}$ franz. Linien. 75 Rheinländ. Fuß ſind alſo gleich 76 berlin. Fuß.

Die Berliner Elle iſt $295\frac{6}{10}$ franzöſ. Linien lang und 27 brabantiſche Ellen ſind gleich 28 Berliner Ellen, oder 55 Berliner Ellen betragen 64 hamburg. Ellen.

Ein Decher iſt 10; ein Dutzend 12; und ein Mandel 15 Stücke. Eine Steige hat 20; ein Zimmer 40; und 1 Schock 60 Stücke. Ein Saum hat 22 Tücher. Eine Laſt Heringe hat 12 Tonnen.

Seit dem 20 Julius 1765. iſt allhier eine öffentliche Giro und Lehenbanko errichtet. Die davon unterm 17 Junius 1765. und 29 Oct. 1766 bekannt ge-

gemachten Edikte geben die eigentliche Einrichtung derſelben näher zu erkennen. Indeſſen hat ſich ſeit dieſer Einrichtung der **Berliner Wechſel** nach andern Plätzen verändert, und die nunmehrigen Kourszettel in Banko geben folgende Kourſe an, nämlich:

Berlin wechſelt mit folgenden Städten und

giebt in ſeinem Gelde	empfängt aber dafür	in
1 Liv. Banko	44 St. Bko m. o. w.	Amſterdam
1 Liv. Banko	45½ St. Cour.	dito
100½ Liv. Bko m. o. w.	100 Liv. Banko	Breslau
100½ Liv. Bko m, o. w.	100 Liv. Banko	Cleve
1 Liv. Bko	133 gr. Pohl. m. o. w.	Danzig
1 L. Banko	113 kr. Cour.	Frankf. am M.
1 Liv. Banko	43½ Schil. Lüb. Banko	Hamburg
1 Liv. Banko	55 Schil. Lüb. Cour.	dito
100½ Liv. Bko m. o. w.	100 Liv. Banko	Hamm u. Aurich
100½ Liv. Bko m. o w..	100 Liv. Banko	Königsberg
1 Liv. Bko	29½ gr. Ld'or m. o. w.	Leipzig
1 Liv. Bko	96 Sols	Lion und Paris
1 Liv. Bko	50 Pf. Sterl.	London
100½ L. B. m. o. w.	100 Liv. Banko	Magdeburg und Halberſtadt
100½ L. B. m. o. w.	100 Liv. Banko	Stettin
1 Liv. Bko	112 kr. Cor. m. o. w	Wien

Die

Die Liv. Banko in allen vorſtehenden preuß. Städten, als Königsberg, Magdeburg, Stettin ꝛc. werden durchaus mit dem veſten Agio zu 131¼ p. Cent in preuß. Cour. Thalern reduciret, weil an dieſen Plätzen an und vor ſich keine Banko Liv. ſind.

Ein Uſo iſt 14 Tage nach der Acceptation. Zu Reſpekttagen ſind drey verſtattet, bis wohin der Acceptant die Zahlung auszuſetzen befugt iſt: wäre aber der dritte Tag ein Sonntag, oder bey den Juden ein Sonnabend, ſo muß die Zahlung am 2ten; und wenn alle 3 Reſpekttage Feyertage wären, ſo muß ſie am ordentlichen Verfalltage geleiſtet werden.

Berlinerblau, ſ. Blau.

Berme iſt bey dem Waſſerbau ein Streifen Landes, der vor oder hinter dem Deiche unangetaſtet ſtehen bleibt, wenn das Erdreich zur Aufſchüttung des Deiches ausgeſtochen wird.

Bermen, ſ. Hefen.

Bern. Die Hauptſtadt des Kantons Bern in der Schweiz hält nebſt dem davon abhängenden franz. Theil le Pais de Vaud genannt, **Buch und Rechnung** in Livres zu 20 Sous a 12 Deniers, oder nach Livres zu 10 Batzen a 4 kr., wie auch nach Kronen zu 25 Batzen a 4 Kreutzer.

Dieſe Rechnungsmünzen haben zu einander folgendes Verhältniß:

Kronen	Liv.	Guld.	Batz.	Sols	Kreuz.	Den.
1	2½	6¼	25	50	100	600
	1	2½	10	20	40	240
		1	4	8	16	96
			1	2	4	24
				1	2	12
					1	6

Man hat in dem deutſchen Theile des Kantons Bern noch einen andern Livre, welcher nur 7½ Batzen oder 30 kr. oder 50 Sols gilt, und alſo nur ¾ von

dem obigen Livre ausmacht. 4 Solche Liv. thun alſo 3 Liv. von den obigen. Desgleichen hat man noch einen andern Gulden, den man zu 50 Schillingen oder $66\frac{2}{3}$ kr. berechnet, 3 ſolche Gulden thun alſo 5 Liv. von den obigen.

Wirkliche **Münzen**, die der Kanton Bern ſchlagen läßt, ſind in **Golde**: Dukaten zu 8 Livres oder 70 Batzen; und in **Silber**: a) Patakons zu 3 Liv. 6 Sous oder 33 Batzen; b) Fünfbatzen oder Zehenſousſtücke; c) ganze und halbe Batzen zu 4 und 2 Kreuzern; und d) ganze und halbe Kreuzer von 6 und 3 Deniers.

Von **fremden Münzen** kourſiren und gelten: a) die neue Schildlouisd'or zu 16 Livres; b) die alte Louisd'or oder ſpaniſche Piſtolen 12 Livres 14 Sous; c) ein Mirleton 12 Livres 6 Sous; d) ℒ Louisd'or 18 Liv. 6 Sous; d) ein Noailles Louisd'or 23 Liv. 5 Sous; f) ein Sonnenlouisd'or 15 Liv. 10 Sous; g) ein Dukat 7 Liv.; h) eine Dublonine 27 Liv.; i) ein Friedrichsd'or 12 Liv. 10 Sous; k) ein Severin 9 Liv. 10 Sous; l) eine ſeit 1755 geſchlagene ſavoyſche Piſtole 18 Liv.; m) ein Laubthaler 4 Liv.; n) ein ſpaniſcher Piaſter 3. Liv. 10 Sous; o) eine Bencvina 5 Liv.; p) ein Navarrathaler 3 Sous; q) ein ℒ Thaler 3 Liv.; r) ein Bajoir 4 Liv. 4 Sous; s) ein alter Louisblanc 3 Liv. 10 Sous; t) ein ſeit 1755. geſchlagener ſavoiſ. Skudo 4 Liv. 10 Sous.

Dieſe Preiße der fremden Münzen verſtehen ſich in Handel und Wandel, wo ſie auch oft noch mehr gelten; wenn man aber dieſe Münzſorten bey Bezahlung der Renten, und öffentlichen Gefälle angeben will, ſo werden ſie nach dem Tariff der Herren von Bern vom Febr. 1744. gerechnet, welcher die Preiße niedriger rechnet. Denn dieſer ſetzet z. E. alte Louisd'or zu 12 Liv. 10 Sols oder 125 Batzen ꝛc. ꝛc.

In

In Anſehung des **Pari** iſt eine Krone 2 Mark 8 Schillinge 3 Liv.; ein Livre 1 Mark, und ein Berner Gulden 5 Schillinge 6 Pfennige hamburg. Kourantgeld ohngefähr werth.

Bern hat keinen ordentlichen **Wechſelkours** auf andere Plätze; wenn aber auf einen Ort Wechſel geſchloſſen werden ſollen, ſo wird der Kours nach dem Kours zwiſchen ſolchem Ort und Geneve oder Baſel, mit Zuziehung des Preißes, den die Zahlungsmünze in Bern und gedachten booden Städten hat, berechnet und regulirt.

Wegen **Uſo und Reſpekttagen** iſt hier nichts verordnet.

Bey dem **Handelsgewichte** hat der Centner 100 Pfund, ein Pf. aber 16 Unzen a 2 Loth, und 4 Quentchen, und iſt genau 17 Unzen Pariſer Markgewicht ſchwer: folglich ſind 53 Pfunde in Bern gleich 57 Pfunden in Hamburg.

Das **Getraidemaas**, Mütt genannt, hat 12 Berner Mäß, 48 Immi, 96 Achterli, 192 Sechzehnerli und 2 Berner Mäß ſind eine Himte in Hamburg.

Bey dem **Maas flüßiger Dinge** hat ein Landfaß 6 Saum; 24 Eimer oder Brente, 600 Maas. Ein Faß aber hat 4 Saum, 16 Eimer, 400 Maas, 11 Berner Maas ſind gleich 5 Stübichen in Hamburg.

Der Berner **Fuß** hat 12 Zoll, und iſt 100 franz. Linien lang: mithin ſind 42 berniſche Fuß gleich 43 Fuß hamburg. Die Berner **Elle** verhält ſich zu dem daſigen Fuß, wie 72 zu 133. Demnach ſind 47 Brabanter Ellen gleich 66 Berner Ellen, und 53 von dieſen gleich 52 hamburg. Eine **Klafter** oder **Ruthe** iſt 6 Berner Fuß.

Das **Feldmaas**, Jauchart oder Morgen genannt, enthält 5000 Quadratſchritte. Bey Aeckern

oder Wieſen wird jeder Quadratſchritt zu 6¼ Quadratfuß; bey den Waldungen hingegen zu 9 Quadratfuß gerechnet.

Bernſtein, Agtſtein, *Succinum bitumen ſolidum, durum, nitidum, ſuave olens,* Cartheul. iſt ein Harz, welches man theils in der Erde, hauptſächlich aber in der Oſtſee findet, ohne Geſchmack und Geruch, hat die Härte eines Steins und nimmt eine ſchöne Politur an. Ueber dem Feuer zerfließt es, fängt leicht Flamme, giebt auf Kohlen einen ziemlich angenehmen Geruch und läßt nach dem Verbrennen ein ſchwammiges ſchwärzliches Ueberbleibſel zurücke. Der Bernſtein iſt von Farbe weiß oder gelb, dunkelroth, oder auch ganz ins Schwarze fallend; bald ganz durchſichtig, bald halbdurchſitig und zuweilen auch gar undurchſichtig.

Ueber den Urſprung des Bernſteins haben ſich die Naturforſcher von jeher geſtritten und bis jetzo noch nicht vereiniget. Einige halten ihn für ein durch das Meerſalz verhärtetes Baumharz, und leiten ſeinen Urſprung von den großen Fichtenwäldern her, welche die Oſtſee nach und nach überſchwemmet habe: andere hingegen halten ihn für ein Produkt des Mineralreiches und ſetzen ihn unter die Erdharze. Der Bernſtein wird in dem Königreich Preußen als ein Regale behandelt, und alles was aus der Erde gegraben oder aus dem Meere aufgefiſchet wird, in die königliche Bernſteinkammer zu Königsberg eingeliefert, woſelbſt man die ſchönſten und größten Stücke für den König bey Seite legt, die übrigen aber tonnenweiſe an die Kaufleute und Bernſteinwechsler verkauft, da denn der Preiß, nach der Größe der Stücke, auf 80 Thaler und noch höher ſteigt. Dieſe Bernſteinfiſcherey ſoll dem Könige bey 26000 Rthlr. jährlich einbringen.

Die Bernſteindrexler wiſſen den Bernſtein klar zu ſieden und zuſammen zu kitten, und verfertigen daraus Korallen, Meſſerſchalen, Todackdoſen, Ringe, Armbänder, Stockknöpfe, Degengefäße, Uhrgehäuſe u. d. g. m. Die zur Verarbeitung untaugliche ganz kleine Stücke aber werden theils in den Apothecken zu Rauchpulver und mancherley Arzneyen, theils aber und hauptſächlich von den Lackirern zu Bereitung des Bernſteinfirniſſes gebraucht, wovon unter dem Artickel **Lack** das mehrere zu finden iſt.

Daß der Bernſtein anfänglich weich ſeye und erſt nachhero ſeine Härte erlange, iſt daraus abzunehmen, weil man in ſelbigem öfters Inſekten und andere fremde Körper eingeſchloſſen findet. Der ſchwarze Bernſtein iſt ſehr ſelten, man giebt aber öfters, jedoch mit Unrecht dem Agat dieſen Namen.

Bernſteinfirniß, ſ. Lackfirniß.

Bernthaler oder **Bernerthaler** heißen diejenige Thaler, welche der Kanton Bern ſchlagen läßt. Ihr Gehalt und Werth iſt aus dem Artickel Bern zu entnehmen.

Berohren heißt das Holzwerk eines Gebäudes, welches mit Gips oder Kalk verkleidet werden ſolle, mit Rohr überziehen, damit die Verkleidung daran hafte.

Berſching, ſ. Perſch.

Beſatzteich, ſ. Haupteich.

Beſatzung heißt theils diejenige Gattung junger Fiſche, welche in die Haupt- oder Beſatzteiche eingeſetzet werden, und theils das Geſchäfte der Einſetzung ſelbſten. Von jener handelt der Artickel **Setzling**, von dieſen aber wollen wir nur folgendes kürzlich bemerken. In große, kalte und waſſerreiche Teiche, welche einen ſo ſtarken Ab- und Zufluß von Waſſer haben, daß ſie nicht bis auf den Grund einfrieren können, muß man ſtarke Setzlinge von 2 und

3 Pfunden zur Beſatzung nehmen, welche man ſodann 2 und 3 Jahre darinnen läßt, bis ſie 6, 8 und 10 pfündig geworden ſind; und zu dieſer Art von Beſatzung iſt der Herbſt die beſte Zeit. Bey Teichen von gewöhnlicher Größe hingegen, welche im Winter bis auf den Grund einfrieren und dahero alle Jahre ausgefiſchet werden, muß die Beſatzung im Frühjahr vorgenommen werden. Das ganze Geſchäfte beſtehet darinnen, daß man den Teich mit Waſſer anlaufen läßt, die Setzlinge herbey führt, hinein wirft und ihre Zahl aufſchreibt, damit man beyläufig wiſſen kann, was man im Herbſte heraus zu fiſchen hat; man muß aber die Zeit und Witterung ſorgfältig dazu auswählen, weil unendlich viel davon abhängt. Denn wann die Wärme ſchon zu groß iſt, ſo ermatten die Setzlinge, während dem Transport, Herausnehmen aus der Winterung und Einwerfen in den Hauptteich ſo ſehr, daß viele davon abſtehen und die übrige nicht mehr anſchlagen werden; wenn hingegen nach der Beſatzung noch heftige Kälte einfällt, ſo erſtarren die an die warme Winterung gewöhnte Setzlinge in dem Hauptteiche, und ihr ganzes Wachsthum iſt dahin. Auf eine Quadratruthe Weiherinhalt, rechnet man insgemein einen Karpfenſetzling von 1 auch $\frac{5}{4}$ Pfunden; Hechte muß man in geringerer Zahl einwerfen, von Perſchen und andern kleinern Fiſchen aber reichlicher beſetzen, und nicht vergeſſen, den Hechten eine gute Portion Karpfenbrut zur Speiſe zuzugeben. Man muß aber dabey die Beſchaffenheit des magern oder fetten Bodens zu Rathe ziehen, und überlegen, ob der Teich Raubvögeln und andern der Beſatzung nachtheiligen Thieren ſtark ausgeſetzet ſeye, auch, ob er ſein Waſſer den ganzen Sommer hindurch zu behalten pflege, oder vielleicht bey einfallender Dürre bis zur Helfte eintrockne; und hiernach iſt die Beſa-

zung

tzung zu vermindern oder zu verſtärken: im Grunde aber iſt es immer ſicherer, zu wenige als zu viele Setzlinge einzuſetzen, weil in dieſem Falle alle zuſammen nichts wachſen, in jenem Fall aber die wenige um ſo beſſer anſchlagen.

Von der Beſetzung der Streich- und Streckteiche ſind dieſe beſondere Artickel nachzuſehen; übrigens aber iſt wohl zu merken, daß man die Setzlinge ſanft in das Waſſer laſſen muß, weil ſie ſonſten, wenn ſie hart hinein geworfen werden, leicht erſticken, ihre Blaſe zerſprengen oder ſonſten Schaden nehmen.

Von der Beſatzung der Schloſſer, ſ. Eingericht.

Beſchalen heißt 1) bey den Kurzmeſſerſchmieden die Meſſerklingen mit Schalen und Heften verſehen, welche gemeiniglich aus Horn, Bein u. d. g. zu beſtehen pflegen; bey dem Bauweſen aber: die Decke eines Zimmers, welche mit Gips überkleidet werden ſolle, mit dünnen und rauhen Bretern überziehen.

Beſchaler heißen diejenige Meſſerſchmiede, welche keine Meſſerklingen verfertigen, ſondern ſelbige nur beſchalen.

Beſchauanſtalten heißen diejenige Anſtalten der Landesherrſchaft, da beſondere kunſtverſtändige Perſonen authoriſirt und beeidiget werden, gegen eine billiche Gebühr, die Manufakturwaaren zu beſichtigen, nach einem ihnen vorgeſchriebenen Reglement zu prüfen, und entweder als gute Waare zu bezeichnen, oder als untauglich zu verwerfen. Die Aufnahme der inländiſchen Manufakturen hängt vorzüglich von der Strenge und Akkurateſſe der Beſchauanſtalten ab, und man findet ſie nirgend ſtrenger als in England, aber auch keine beſſere Waaren als die engländiſchen. Eine ſorgfältige Policey unterwirft auch die Viehezucht beſondern Beſchauanſtalten, und läßt kein

Stück Vieh auf die gemeine Weide gehen, welches nicht vorhero von den hierzu verordneten Perſonen beſichtiget und geſund befunden worden iſt, ſo wie man ſich auch bey Erkaufung fremden Viehes mit obrigkeitl. Atteſtaten legitimiren muß, daß es von unverdächtigen Orten herkomme, damit nicht ganze Heerden angeſteckt und die Viehſeuchen weiter verbreitet werden mögen.

Beſchellen heißt das Begatten des Hengſtes mit der Stutte, wovon unter Pferdezucht das mehrere zu finden iſt.

Beſcheller heißt ein Hengſt, welcher zum Belegen der Stutten gehalten wird, ſ. Pferdezucht.

Beſcheichen, ſ. Hauptrecht.

Beſchicken heißt bey den Schmelzhütten, den Erzen, nachdem ſie geröſtet ſind, den zum Schmelzen nöthigen Zuſatz geben.

Beſchickung, ſ. Legirung.

Beſchickungsrechnung, ſ. ebendaſ.

Beſchickungsregel, ſ. ebendaſ.

Beſchießordnung heißt diejenige Vorſchrift der Obrigkeit, wornach ſich die zu Beſichtung und Probirung des Schießgewehrs in den Fabricken, welches man das Beſchießen nennet, aufgeſtellte Perſonen zu achten haben. Solchen guten Beſchauanſtalten hat die Gewehrfabrick zu Suhla im Hennebergiſchen vorzüglich ihr Aufkommen zu verdanken.

Beſchläge, ſ. Beſchlagen.

Beſchlagen heißt a) wenn Schmiede, Schloſſer, Gürtler etwas mit eiſernen oder metallenen Bändern, Schlöſſern, Schilden u. d. g. verſehen; b) wenn die Zimmerleute von den Bauſtämmen die Rinde an 4 Seiten abhauen, und c) wenn die Hufſchmiede den Pferden Hufeiſen auflegen, wovon das Wort Hufeiſen nachzuſehen iſt.

Beſchneidehobel, ſ. Schnitthobel.

Beſchneiden. Von dem Beſchneiden des Weinſtocks iſt der Artickel Weinbau nachzuſehen. Von dem Beſchneiden der Bäume aber folgendes zu merken.

Die Obſtbäume werden in zweyerley Abſichten beſchnitten, entweder um ihre Schönheit oder ihre Fruchtbarkeit zu befördern. Jene hängt von den Holzknöpfen, dieſe aber von den Blüthknöpfen ab. Die rechte Zeit zum Beſchneiden iſt alſo diejenige, in welcher man beederley Knöpfe genau voneinander unterſcheiden kann; welche bey einigen ſchon in der Mitte des Novembers, bey andern aber erſt in dem halben Februar anfängt.

Wenn man an einem muntern Baum die ſtarken Zweige zu lange läßt, ſo ſtärken ſich ſeine Wurzeln immer mehr, die ſtarke Zweige vermehren ſich, er treibt in das Holz und bringt keine Früchte; ſchneidet man ſie hingegen zu kurz, ſo hören die Wurzeln auf zu wirken und der Baum fängt an zu ſchmachten. Wenn aber ein Baum ſchwach treibt, ſo zeiget dieſes an, daß ſeine Wurzeln ſchmachten. Man muß ihn daher entladen und ſeine Aeſte kurz ſchneiden, damit ſie ſich ſelbſt und hierdurch auch die Wurzeln ſtärken.

Wenn der Baum auf einer Seite allzuſehr treibt, ſo muß man auf ſelbiger die ſtarken Zweige kurz ſchneiden, damit der Saft daſelbſt mehr Widerſtand, nicht ſo viele und nicht ſo breite, folglich ſeiner Wirkung weniger günſtige Auswege finde, und dadurch veranlaſſet werde, mehr auf die entgegen ſtehende Seite ſich zu ziehen. Alle mittelmäſige und ſchwache Aeſte aber muß man daſelbſt ſtehen laſſen, damit ſich der Saft in ſelbigen verzehren und nicht auſſerordentliche Auswege ſuchen möge.

An den Fruchtbäumen unterſcheidet man ſieben Gattungen von Zweigen; nämlich Holzzweige,

Fruchtzweige, ſchwache Zweige, kleine ſchwache Zweige, allzu freche Zweige oder Waſſerreiſer, falſche Holzzweige und kleine Fruchtzweige.

Ein **Holzzweig** iſt derjenige, welcher aus dem letzten oder oberſten Auge des beſchnittenen Zweiges hervorkommt, und iſt gemeiniglich der längſte und ſtärkſte unter allen, welche dieſer Zweig treibt. Man läßt ihn bey dem Schnitt ſo lange, als es die geſuchte Form des Baumes erfordert.

Fruchtzweige heißen diejenige, welche zwiſchen dem letzten Auge des beſchnittenen Zweiges und dem vorhergehenden Schnitt entſtehen. Sie ſind geringer als die Holzzweige und um ſo ſchwächer, je näher ſie an dem vorhergehenden Schnitt hervorkommen. Die Länge oder Kürze des Schnitts hängt von der Stellung ihrer Fruchtknöpfe ab. Stehen dieſe nahe an dem Urſprung der Zweige, ſo ſchneidet man ſie kurz; ſtehen ſie hingegen weit davon, ſo läßt man ſie länger, ſchneidet ſie aber allezeit an einem Fruchtauge, weil über den Früchten ſich noch allemal einige Blätter befinden ſollen.

Ein **ſchwacher Zweig** iſt ein dünner und langer Fruchtzweig, an dem die Augen platt ſind und weit voneinander ſtehen. Wegen ſeiner Schwäche kann er der Frucht die gehörige Nahrung nicht geben, und wird alſo weggeſchnitten, wenn er nicht juſt zu Ausfüllung eines leeren Platzes nöthig iſt, als in welchem Fall man ihn bis auf ein Auge abſchneidet.

Das **Waſſerreis** oder **Räuber** genännt, iſt ein ausgearteter Fruchtzweig, oder ſtatt eines Fruchtzweiges an dem letzten Schnitt hervorgekommen. Er iſt ſtärker, oder wenigſtens eben ſo ſtark, als ein Holzzweig, lang und dick, hat eine grüne Rinde, platte und weit voneinander ſtehende Augen, und gehet gerade in die Höhe. Er verurſachet Unordnung in der Geſtalt

ſtalt und dem Wuchſe des Baums und wird alſo weggeſchnitten. Noch beſſer aber iſt es, wenn man ihn bald genug wahrnimmt und von Zeit zu Zeit abzwickt, damit nicht die dahin gezogene Menge des Saftes in die benachbarten Fruchtzweige dringe und verurſache, daß ſie ebenfalls ausarten.

Der **falſche Holzzweig** entſtehet wider die natürliche Ordnung an dem alten Schnitt oder gar an dem Stamme des Baums. An Bäumen, die in gutem Wachsthum ſtehen, wird er wie ein Waſſerſchuß behandelt; wenn aber der ober ihm ſtehende Aſt, oder wohl gar der obere Theil des ganzen Baums abſtehen will, ſo wirft man den Aſt oder wohl gar den Baum ab und läßt den faſchen Holzzweig ſtehen, um deſſen Stelle zu erſetzen.

Der **kleine Fruchtzweig** iſt an den Steinobſtbäumen zu finden, höchſten 2 Zoll lang, ſeiner ganzen Länge nach mit ſchönen Augen oder am Ende mit einem Büſchel von Fruchtknöpfen und einem einzigen Laubknopf beſetzt. Wenn dieſer letzte mangelt, ſo ſchneidet man den Zweig weg, weil er ſeine Frucht nicht ernähren kann. Er bringt höchſtens 3 Jahre lang Früchte und verdirbt hernach. An andern Bäumen iſt er 6 bis 15 Linien lang, ungleich, von gleichlaufenden Ringen gleichſam zuſammen geſetzt, und endiget ſich oben mit einem dicken Knopfe. Im Frühlinge kommt aus ihm ein Strauß von Blumen, und an der Seite des Blumenſtraußes zeigen ſich einer oder zween Knöpfe mit einigen Blättern. Nach der Zeitigung der Frucht verdirbt das Ende des Zweiges, woran er geſtanden. Im folgenden Frühjahr öfnen ſich die Knöpfe, welche an dem gemeinſchaftlichen Stiel der Blumen, oder an der Seite ihrer Stiele angeſetzt hatten und zeugen ebenmäſig Blumen und neue Knöpfe. Dieſes geſchiehet immer ſo 6 höchſtens 7 Jahre nach-

ein-

einander. Aus dieſem Zweig wird alſo ein Aſt, der 6 bis 8 Zoll lang, krumm, knotig und von ungleicher Dicke iſt. Ein ſolcher kleiner Fruchtzweig muß ganz gelaſſen und nicht geſchnitten werden, er mag ſtehen wo oder wie er will.

Bey **iungen Bäumen** richtet man ſich mit dem Schnitte einzig und allein nach der Abſicht, einen vollkommen ſchönen Baum mit geſunden und wo möglich, auf allen Seiten gleich ſtehenden Aeſten zu ziehen, und dieſer Abſicht opfert man alſo nicht ſelten einen geſunden und untadelhaften Zweig auf. Der Baum mag hochſtämmig, oder ein Spalierbaum oder eine Piramide werden ſollen, ſo müſſen doch immer die untern Aeſte größer und ſtärker ſein, als die obern, und es verſtehet ſich alſo von ſelbſten, daß man dieſe kürzer ſchneiden muß als jene.

Wenn hingegen **ein ſchon gebildeter Baum** geſchnitten werden ſoll, ſo heftet man denſelben völlig los, ſäubert ihn von den Bimſen, Bindweiden, trockenen Blättern und allem, was eine Nachläßigkeit des Gärtners verrathen oder den Inſekten zum Aufenthalt dienen kann, und ſchneidet alle Stumpen weg, ingleichem alle Wülſte, welche von einem nicht genau genug nach den Knöpfen geführten Schnitt herrühren, wie auch alle tode, erſchöpfte, und von Gummi oder Krebs angegriffene Aeſte oder Zweige. Die Holzzweige ſind die weſendlichſten Theile eines Baumes und die Mutter aller andern Zweige. Man muß dahero immer eine hinlängliche Anzahl von der beſten Beſchaffenheit daran laſſen. Man fängt unten am Baum an, und ſucht zu den Holzzweigen die ſchönſten und ſtärkſten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Zweige aus, und läßt ſolche 5 bis 12 Zoll lang, nachdem der Baum matt oder munter iſt. Pferſichbäumen und Birnbäumen, die in ihrem Wachsthum noch nicht ge-

gemäßigt ſind, darf man noch weniger von der Länge ihrer Zweige nehmen. So wie man am Baum in die Höhe kommt, ſchneidet man ſchwächere Zweige auf das Holz, nämlich die ſtärkſten von den mittelmäſigen; ganz oben aber ſtutzet man den letzten Schnitt von einem mittelmäßigen Zweige, er mag Fruchtknöpfe haben oder nicht.

Nun ſucht man auch die Fruchtzweige von unten herauf und läßt nur ſo viele davon ſtehen, als zur Beſetzung des Baums nöthig ſind, wählet aber hierzu die ſtärkſten und am vortheihafteſten ſituirten aus, und ſchneidet hingegen diejenigen weg, die wegen ihrer Schwäche keine große und ſchöne Frucht hervorbringen können. Oben am Baum hingegen läßt man ſo viele ſtehen, als nur ohne Unordnung bleiben können, wenn anders der Baum durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres nicht geſchwächet worden iſt. Die Länge des Schnitts kommt auf die Stelle der Fruchtknöpfe an. Zween Zweige an einem Schnitt von 3 bis 4 Zollen verurſachen Unordnung und laſſen dem Baum zu viel Holz; ein einziger Zweig an einem Schnitt von 12 bis 15 Zollen hält hingegen den Baum nicht hinlänglich beſetzt und veranlaßt leere Plätze oder falſche Holzzweige. Uebrigens nimmt man unten am Baum alle ſchwache und ganz geringe Zweige, ſo wie alle Waſſerreiſer und falſche Holzzweige durchaus weg.

Lang ſchneiden heißt überhaupt das Reis 6 bis 12 Zoll lang laſſen, und kurz ſchneiden: ſolches bis auf 3 oder 4 Zoll abſtutzen.

An den Steinfruchtbäumen und beſonders an den Pferſichbäumen ſtutzt man diejenigen Zweige, welche Frucht getragen haben, an den niedrigſten von ihren Trieben. Dieſer neue Zweig, der nun allen Saft bekommt, welchen der abgeſchnittene Theil erſt mit demſelben getheilet hatte, nährt nun ſeine Frucht

weit beſſer, als ein vom Tragen geſchwächter Zweig.

Zwerg- Spalierbäume, Piramiden u. d. g. müſſen immer ſorgfältig unter dem Meſſer gehalten werden; wenn man aber einem frey ſtehenden hochſtämmigen Baum keine regelmäßige Form geben will, ſo hat man weiter nichts nöthig, als das todte Holz wegzunehmen, und einige Aeſte auszuſchneiden, wenn er zu dick und zu buſchig wird, oder wenn ein Aſt zu ſehr unter ſich hängt, oder allzuſtark wächſt. Er wird übrigens der Natur überlaſſen und breitet ſich mit ſeinen Aeſten und Wurzeln auf allen Seiten aus; ſein Saft begiebt ſich mit Gewalt in die äuſſerſten Zweige und macht daſelbſt neue Triebe, bis endlich der Saft in ſeiner Bewegung ſchwächer wird, wo alsdann Fruchtzweige und Fruchtknöpfe entſtehen, und mit dem Alter und der Stärke des Baums auch ſeine Fruchtbarkeit zunimmt.

Beſenſchlegel heißt derjenige Schlegel, womit bey dem Pflaſtern der Straſſen die Steine veſt und eben geſtoſſen werden.

Beſetzung der Teiche, ſ. Beſatzung.

Beſinge, ſ. Heidelbeer.

Besliek, eine türkiſche Münze, welche 5 Aſper gilt und 1 Schilling hamburg. Banko werth iſt.

Beſohdung heißt die Belegung der doßirten Oberdecke eines Teiches mit Sohden.

Beſoldung, ſ. Dienerbeſoldung.

Beſorch eine in Ormus geltende zinnerne Münze, deren 2 Stücke einen holländ. Stüber gelten.

Beſſerung wird gemeiniglich mit Düngung für ein gleich bedeutendes Wort gehalten, die neue Oekonomen aber nennen eigentlich dasjenige Düngung, was die Nahrungsſäfte des Erdbodens vermehrt, und Beſſerung, was ſeine Natur auf eine vortheilhafte Art und bleibend verändert. Von beoderley

Arten

Arten der Düngung ſoll unter dem Wort Dünger gehandelt werden. Eine Art der Beſſerung iſt auch oben unter dem Namen: Ackerwählen beſchrieben.

Beſſi eine venetianiſche Scheidemünze, deren 40 auf eine Lire gehen, unſeres Geldes aber 1 pf. am Werth haltend.

Beſtändige Einnahm, ſ. Einnahm.

Beſtändige Steuer, ſ. Kammerſteuer.

Beſtätter iſt eine Perſon auf großen Handelsplätzen, welche dafür ſorgen muß, daß die Waaren ſicher und zu rechter Zeit mit Fuhrleuten fortgeſchicket werden.

Beſtand, ſ. Pacht.

Beſtandenes Holz heißt ein mit Haupt- und angehenden Bäumen hinlänglich beſetzter Wald.

Beſtandene Stöcke heißen diejenige Bienenſtöcke, welche ſchon etliche Winter wohl ausgehalten haben.

Beſtauden, ſ. Beſtecken.

Beſtege, Zwiſchen den Erzgängen und Trümmern eines Gebürges findet ſich öfters eine lettige, zähe und ſchmierige Bergart, welche Beſtege heißt.

Beſtehen heißt entweder ſo viel, als Pachten, oder ein beſonderes Gut auf ſich zuſchreiben laſſen und verhandlohnen.

Beſteurung, ſ. Abgaben.

Beſthaupt, ſ. Hauptrecht.

Beſtocken heißt bey den Feldfrüchten, wenn der Keim des Saamens ſich ausbreitet und eine ordentliche Pflanze formirt.

Beſtoßen heißt bey dem Schreiner ein Bret mit dem Schrapphobel aus dem Groben behobeln.

Beſtoßzeug iſt ein eichener Klotz mit einer Rinne und einem Keile, deſſen ſich die Schriftgießer bedienen, eine Linie gegoſſener Lettern einzuklammern und ihre Seiten mit dem Hobel gleich zu machen.

Beſtrafung der Policeyverbrechen, ſ. Policey=ſtrafen.

Beſtürzen heißt in den Schmelzhütten den Ofen mit Erz und Kohlen beſchütten.

Beſtufen heißt bey dem Bergbau von dem Geſtein Stufen abhauen um ihren Gehalt zu erforſchen.

Beta, ſ. Mangold.

Bete, ſ. Bede.

Betle, ſ. Pfeffer.

Betrug. Wenn gezeugt werden kann, daß entweder bey Stellung der Rechnung oder bey deren Reviſion und Abhör ein Betrug mit untergelaufen iſt: ſo kann eine ſchon juſtificirte Rechnung wieder angefochten und eine nochmalige Unterſuchung verfüget werden, wenn auch gleich der Rechnungsführer auf das feyerlichſte abſolviret worden wäre.

Es iſt aber zum Beweiß des Betrugs erforderlich darzuthun: daß der Rechnungsführer Poſten außer Einnahm gelaſſen habe; daß die Juſtifikatur erfolgt ſeye, ohne das Inventarium einzuſehen oder die Rechnung zu unterſuchen; daß die Rechnung gar nicht, oder doch wenigſtens überaus verwirrt, unordentlich und mangelhaft übergeben und gefertiget worden; daß gröſtentheils unrichtig kalkuliret worden; daß die Rechnung nicht nach den Vorſchriften oder Gewohnheiten des Landes hergeſtellet und revidiret worden; daß eine enorme Läſion aus der Rechnung für einen oder den andern Theil erwachſen ſeye, welche Vernachtheiligung jedoch nicht eben die volle Helfte erreichen muß; daß in dem Inventarium nicht alles beſchrieben worden, was darinnen hätte beſchrieben werden ſollen; und daß Poſten in Ausgabe ſtehen, welche der Herr des verrechneten Vermögens oder Einkommens gar nicht zu bezahlen ſchuldig war.

Es iſt aber nicht allezeit nothwendig, daß der Betrug von der Erkenntniß der wiederholten Reviſion förmlich bewieſen werde, ſondern es ſind auch Vermuthungen dazu hinreichend, und wenn dieſe einigermaſſen deducirt ſind, folglich, daß einer oder mehrere von obigen Mängeln vorhanden ſeyn, proviſoriſch beſcheiniget worden iſt: ſo iſt die nochmalige Unterſuchung, beſonders wenn begehungsweiſe gefehlt würde, nicht zu verſagen.

Bette. Das gewöhnliche Lager des Menſchen, iſt ein ſo allgemeines Hausgeräthe, daß es keiner Erklärung bedarf. Die gewöhnlichſte Betten ſind die Federbetten, von welchen wir einige kurze ökonomiſche Bemerkungen hier anführen wollen. Federn von verſchiedenen Thieren, als z. B. von Gänſen und Endten konſerviren ſich nicht wohl, wenn ſie zuſammen in ein Stück Bett gefüllet werden, und man thut alſo wohl, wenn man ſolche ſorgfältig abſondert, und jedes Stück mit Federn von einerley Art füllet.

Auch durch den beſten Bettbarchent und Federitten kriechen die zarte Federn nach und nach hindurch, und man muß alſo, um ſolches zu verhüten, die innere Seite der Zarge mit Wachs beſtreichen, worunter etwas Terpentin gemiſchet iſt, ehe man die Federn hineinfüllet.

Die Fettfedern, oder die Federn am Schwanze der Gans ſtecken voll feiſten Schleims, behalten immer einen widerwärtigen Geruch, womit ſie auch die andern Federn anſtecken, bis endlich Motten und Mülben darinnen wachſen. Man muß ſie alſo ſorgfältig von den übrigen Federn abſondern, wenn man gute Betten haben will. Die beſten Federn ſind diejenige, welche man lebendigen Gänſen ausrupft.

Zur Konſervation der Betten iſt es ſehr dienlich, daß man ſie allezeit gleich des Morgens aufſchüt-

telt und im Sommer öfters an die Sonne legt und mit dünnen Stäben klopft.

Beſſer für die menſchliche Geſundheit iſt es, wenn man die Betten ſtatt der Federn mit Roßhaaren füllt. In warmen Ländern bedienet man ſich der pnevmatiſchen, oder mit Wind und Luft erfüllten Betten, wovon der Artickel: pnevmatiſches Bette nachzuſehen iſt.

Die Kolben, welche in den Fiſchteichen auf einer gewiſſen Art Rohr zu wachſen pflegen, ſind für arme Leute ein herrliches Surrogat ſtatt der Federn, die ſie nicht bezahlen können. Nach Weynachten, wenn die Teiche gefrohren ſind, nimmt man dieſe Kolben bey trockenem Wetter ab, ſtreift ſie ab, indem man ſie durch die Hand ziehet, ſetzt ſie in einem Sieb auf den Ofen und läßt ſie recht austrocknen. Die Betten, welche damit ausgeſtopfet werden, ſind nicht nur ſehr leicht, ſondern auch weich und warm.

Bettbarchent, ſ. Barchent.

Bettel, ſ. Gaſſenbettel.

Bettelſammet, ſ. Plüſch.

Bettemund, ſ. Bedemund.

Bettler, ſ. Gaſſenbettel.

Bettung wird bey dem Waſſerbau die unterſte Grundlage des Siel- oder Schleuſenbodens genennet.

Bettzwilch, ſ. Federritten.

Beuge iſt ein ſtarkes rundes Bret an einem Stiele, worüber die Böttcher ihre Reiſe beugen, dahero es auch Reifbeuge oder Scheibenkrücke genennet wird.

Beugen, ſ. Bauchen.

Beule. Das Rindvieh bekommt öfters Beulen, welche ihren Grund entweder in verdorbenen Säften des Körpers, oder in dem Stich eines Inſektes haben, und ſo lange zunehmen, bis das von dem Inſekt in die Haut gelegte Ey ſich entwickelt und die daraus entſtandene Made ihr völliges Wachsthum errei-

erreichet hat, wornach ſie heraus kriecht und die Wunde zuheilt. In jenem erſten Fall macht man Breyumſchläge aus Milch, Lilienwurzeln und andern erweichenden Dingen, damit die Beule zur Reife gebracht, geöfnet und von dem Eiter befreyet werden kann. Alsdann wird die Wunde mit Digeſtivſalben von Terpentin, Theer, Fett ꝛc. beſtrichen, bis ſie gänzlich zugeheilet iſt. In dem letzten Fall hingegen muß man den Wurm durch eine gemachte kleine Oefnung bald möglichſt heraus zu drücken ſuchen, wornach ſich die gemachte Wunde gar bald wiederum mit gewöhnlichen Salben zuheilen läßt.

Die **Pferde** bekommen auch zuweilen über den ganzen Leib her dicke Beulen, welche durch ein Schwitzpulver aus Kupferwaſſer, Theriac, Gentian, Cardobenediktenkraut, Pfeffer, Schießpulver u. d. g., verbunden und mit einer Aderläße, geheilet werden. Aeußerlich läßt man das kranke Pferd mit warmer Bierhefe waſchen.

Die Beulen der **Schweine** werden, wenn ſie weich genug ſind, aufgeſchnitten und ſorgfältig ausgedrückt.

Beute heißt ein wilder Bienenſtock in einem hohlen Baum.

Beutel, eine in der Türkey gewöhnliche Art zu rechnen. Ein Beutel ſchlechtweg bedeutet 250 Zechinen oder 2750 franzöſiſche Livres, ein Beutel Löwenthaler aber 500 Reichsthaler, worunter man Kreuz- oder Löwenthaler verſtehet, welche 1500 franz. Liv. betragen.

Der Beutel in der Mühle iſt ein langer cylindriſcher Sack, von Leinwand oder wollenem Zeug, durch welchen das Mehl lauft. Er wird durch verſchiedene Reife in der Rundung erhalten, und eben dieſe Reife dienen auch dazu, ihn in dem Kaſten

aufzuhängen. Das geſchrotete Korn lauft durch dieſen nach der Länge des Kaſtens abwärts hängenden Beutel von einem Ende zum andern, indem der Beutel ſelbſt, bey jedem Umlauf des Getriebs am Mühleiſen, einigemal hin und wieder geſchüttelt wird, damit das Mehl ſtäube, welches in den Kaſten, die dadurch abgeſonderte Kleye aber zum unterſten Ende des Beutels herausfällt. Das Schütteln des Beutels geſchiehet vermittelſt der Daumen, welches die Enden einiger Triebſtecken ſind, die über die obere oder untere Scheide des Trillings etwas hervorſpringen und beym Umlauf an den Arm einer ſtehenden Welle den Anſchlag anſtoßen, ſo daß dadurch dieſe ſogenannte Setzwelle ſchnell hin und wieder gedrehet wird. An den letzten befindet ſich ein Zapfen, der vermittelſt zweyer rechtwinklicht zuſammen geſetzten Hölzer, der Räderſchiene und Räderſcheere, eine horizontal liegende Welle hin und her drehet, und mit ihr den an derſelben befindlichen Räderarm oder Beutelſtecken ſchnell auf und niederbewegt, und die an ihm angehängten Beutel ſchüttelt.

Beutelgeld iſt eine an einigen Orten gewöhnliche Abgabe, welche die Becker den Müllern, als einen Betrag zur Unterhaltung des Beuteltuches bezahlen müſſen.

Beutelkammer. An einigen Orten haben die Becker die Gewohnheit, ihr Getraid auf der Mühle nur ſchroten zu laſſen, und nachhero zu Hauſe durch verſchiedene Beutel von der Kleye ſowohl, als das feine von dem geringern Mehl abzuſondern. Sie laſſen ſich dahero in ihren Häuſern beſondere Kammern dazu anlegen, welche ſie Beutelkammern nennen. Ohngeachtet dieſe Methode die erhebliche Beſchwerlichkeit an ſich hat, daß der Beutel, welchen in der Mühle das Mühlwerk bewegt, durch Menſchenhän-

de in Bewegung geſezt werden muß: ſo wollen ihr doch einige um deswillen den Vorzug einräumen, weil das Mehl ſo warm, als es unter den Mühlſteinen hervorkomme, ſich nicht gut beuteln laſſe.

Beutelkaſten iſt dasjenige Behältniß in einer Mühle, in welchem ſich die Mehlbeutel ſamt dem Beutelſtecken befinden und das Mehl von der Kleye abſondern. Vornen hat der Beutelkaſten ein Loch, durch welches das Mehl heraus und in einen darunter ſtehenden Mehlkaſten läuft, und damit ſich nichts verſtäube, wird ſolches mit einem ſtarken Zwilch verſchlagen, welcher unten eine zweyzöllige Oefnung läßt. Der Beutelkaſten muß mit einer Querleiſte genau und veſt an das Bieth angemacht ſeyn, damit das Durchfallen des Mehls zwiſchen dem Beutelkaſten und Bieth vermieden werde; auch darf er keine doppelte Böden oder Wandungen haben, weil dieſe zur Verkürzung der Mahlgäſte dienen würden.

Beutelſieb, ſ. Haarſieb.

Beutelſtecken, ſ. Beutel.

Beuteltuch iſt von zweyerley Art. Das eine, welches im Franzöſiſchen *Bluteau*, oder *Toile à moulins* genennet wird, iſt ein aus nicht gar zu feinen, aber doch veſt gedreheten wollenen Fäden weitlöcherigt zubereitetes, kaum zwey Viertel breites Gewebe; das andere aber, welches auf franz. *Toile à Tamis* oder *Toile à Sas* heißt, iſt eine ſehr klare fláchſerne Leinwand, welche man zu ſehr feinen Sieben braucht.

Beuthaue oder **Beutheye** iſt ein hölzerner Schlägel, womit die Büttner die Faßreife anſchlagen.

Beutler, ſ. Säckler.

Bevölckerung. Alle Politiker verſichern, daß die Bevölkerung die Hauptſtüze des Staats und ihre Beförderung der wichtigſte Gegenſtand der Regierung ſeye, und dennoch vernachläßigt man dieſen wichtigen Gegenſtand nicht nur meiſtentheils, ſon-

 dern

dern arbeitet oft mit aller Macht auf die Entvölkerung los, ſo daß man befürchten ſollte, das Menſchengeſchlecht eile mit ſchnellen Schritten ſeiner gänzlichen Vernichtung entgegen.

Der Ehrgeiz der Fürſten und die daher entſtehende blutige Kriege ſind eine ſo auffallende Hinderniß der Bevölkerung, daß es genug iſt, ſie zu nennen. Wie leicht wäre es oft den Großen dieſer Erde, die Väter ihrer Völker ſeyn wollen, und viele Zeit und vieles Nachdenken darauf verwenden, wie ſie ihre Staaten blühend und glücklich machen mögen, durch die bloſe Bezähmung ihres Ehrgeizes unendlich mehr auszurichten, als ſie durch ſo viele müheſame Anſtalten nimmermehr bewirken!

Der Deſpotismus, der ſein zerſtöhrendes Reich immer mehr auszubreiten ſcheint, fließt aus der nämlichen Quelle und iſt in ſeinen Folgen der Bevölkerung gleich nachtheilig. Indem er die Völker unglücklich macht, erſtickt er in ihnen die Luſt zur Vermehrung der Elenden. Man pflanzt nicht, wo man gedruckt wird; und man vermehrt ſich da nicht, wo die Erde nicht gebauet wird. Sklaverey und Leibeigenſchaft ſind Kinder des Deſpotismus und thun im Kleinen, was ihr Vater im Großen thut. Der Artickel Leibeigenſchaft wird dieſes näher entwickeln.

Die gewaltthätige Werbungen und Aushebungen der Unterthansſöhne zum Soldatenſtand, wenn ſchon keine blutige Kriege geführt und ſie gleich unmittelbar auf die Schlachtbank geliefert werden, entziehet gleichwohl dem Staat die Blüthe ſeines Mannsvolks, verhindert ſie an ihrer Verheyrathung, benimmt ihnen den Geſchmack an nützlichen Arbeiten und den Aeltern alle Vaterlandsliebe und allen Muth zur Verbeſſerung der Landeskultur. So lange ein Monarch ſeine Kriegsheere nicht durch freywillige Werbungen in vollzähligem Stand zu erhalten

ten vermag, ſo lange darf er ſicher glauben, daß ſeine Staaten bey weitem noch nicht hinlänglich bevölkert ſind, und daß er ihnen durch Aushebung der Bauernſöhne zu Soldaten weit unverſchmerzlichere Wunden ſchlägt, als ſelbſt ein feindlicher Ueberfall thun würde, den er damit abzuhalten ſucht, wenn er nicht etwa gar, welches doch meiſtens der Fall iſt, ſeine eigene Staaten entvölkert, um andere Länder zu erobern, wann er ſie vorhero erſt zu Grunde gerichtet hat.

Uebermäſige Abgaben an den Staat ſind der Bevölkerung ſehr nachtheilig, wie wir unter dem Artickel **Abgaben** bereits näher gezeigt haben.

Allzugroße Bauerngüter und ihre Unzertrennbarkeit verhindern die Bevölkerung ſehr. Hievon kann das Wort **Bauer** und **Bauerngüter** nachgeſehen werden.

Daß die Einſchränkungen, welche die Handwerkszünfte den Gewerben anthun, der Bevölkerung ebenfalls nachtheilig ſind, werden wir bey dem Wort **Zunft** näher erläutern.

Die freywillige und gezwungene Eheloſigkeit wird nicht weniger für wichtige Hinderniſſe der Bevölkerung ausgegeben. Ob ſich der Hang zur Eheloſigkeit jemals ſo ſehr verbreiten werde, daß er, wie mancher ängſtliche Politicker wähnt, für eine auffallende Hinderniß der Bevölkerung angeſehen werden kann, laſſen wir dahin geſtellet ſeyn; von der gezwungenen Eheloſigkeit der katholiſchen Geiſtlichen und Soldaten hingegen kann dieſes nicht geläugnet werden: wie wir ohnehin unter dem Artickel: **Eheſtand** und **Soldat** näher ausführen werden.

Wie ſehr die Intoleranz der Bevölkerung entgegen ſteht, davon haben Spanien und Frankreich in den vorigen Zeiten auffallende Beyſpiele, ſo wie hingegen Oeſterreich und Preußen in der neuern Zeit Beweiſe vom Gegentheil gegeben.

Seuchen und anſteckende Krankheiten, ſo wie die vernachläßigte Vorſorge für Schwangere und Gebährende, ſind allgemein für Hinderniſſe der Bevölkerung anerkannt worden. Wir verweiſen diesfalls auf die Rubricken: **anſteckende Krankheiten** und **Geburtshilfe**.

Nicht weniger gehöret in gewiſſer Maas der Luxus hieher. Man ſehe hievon den Artickel **Ueppigkeit** nach.

Und endlich iſt auch die Auswanderung des Volks in andere Staaten nicht zu vergeſſen. Wenn das Volk durch die innerliche fehlerhafte Verfaſſung des Staats zur Auswanderung veranlaßt oder vielmehr genöthigt wird, ſo muß man dieſe zu verbeſſern ſuchen. Gerathen hingegen auſſerdem einige auf den ſchwärmeriſchen Einfall, ihr Vaterland, deſſen Vorzüge ſie nicht einmal kennen, zu verlaſſen, um einen beſſern Auffenthalt zu ſuchen, ſo werden es meiſtentheils Leute ſeyn, die weder Vermögen noch Arbeitſamkeit beſitzen, und ihr Verluſt iſt nicht zu achten. Nur alsdann, wann heimliche Werber das Volk zur Auswanderung zu verleiten ſuchen, iſt es nöthig, dieſe ſowohl als ihre Handlanger fleißig aufzuſuchen und ihnen das Handwerk niederzulegen, weil dadurch mancher rechtſchaffene aber kurzſichtige Bürger zur Emigration verleitet und dadurch unglücklich gemacht wird.

Wenn man ſo glücklich geweſen iſt, alle dieſe Hinderniſſe der Bevölkerung zu heben, ſo hat man mehr für ſie gethan, als man von allen bekannten Beförderungsmitteln hoffen darf. Indeſſen erfordert gleichwohl die Ordnung und Vollſtändigkeit, auch von dieſen mit wenigem zu handeln.

Es kommt, unſers Erachtens, hauptſächlich darauf an, daß im Staat viele Stellen vorhanden ſind, auf welchen ſich fleißige Menſchen ernähren kön-

können. Auch die fruchtbarſte Gegend wird nimmermehr hinlänglich bevölkert werden, wenn ſie in zu große und untheilbare Bauerngüter vertheilt, und durch die Privilegien der Zünfte neuen Profeßioniſten, Künſtlern und Handwerksleuten der Zugang verſchloſſen iſt.

Uebrigens kann man die Bevölkerung entweder durch die ſchon vorhandene Einwohner, oder durch Fremde befördern. Zu den Hilfsmitteln der erſtern Klaſſe gehören: a) die Verbeſſerung der Kultur, b) die Einführung und Vermehrung der Manufakturen und Fabricken, c) die Ausbreitung des Handels, d) der Unterricht der Jugend in kleinern Gewerben, welche der Staat noch nicht hat, aber ſeiner natürlichen Anlage nach doch haben könnte; e) die Verminderung der Laſten und Abgaben, wodurch gewöhnlich der Anfang eines jeden Gewerbes erſchweret wird; f) die Vorſorge für die Erziehung armer Kinder; und g) die Vorſorge für die Ausſtattung mittelloſer Töchter. Statt der Ausführung aller dieſer Rubricken verweiſen wir auf die Artickel: **Kultur, Armenanſtalten, Brautkaſſen, Erziehungsanſtalten, Zünfte, Manufakturen.**

Will man hingegen ein Land mit Fremden bevölkern, ſo muß man ſelbigen vor allen Dingen eine völlige Gewiſſens- und Religionsfreyheit verſtatten, eine vollkommene Freyheit ihrer Gewerbe und ihres Handels gewähren, und ſie nicht nur anfänglich von Abgaben ganz frey laſſen, ſondern ihnen auch hinlängliche Sicherheit gegen nachherige Bedrückungen und willkührliche Erhöhungen ihrer Auflagen leiſten. Uebrigens wird es nicht unwirkſam ſeyn, wenn man allen Menſchen eine Freyſtatt anbiethet, folglich keinen, der des Staats Schutz anruft, zurücke weiſt, noch an andere Staaten ausliefert, ſondern allenfalls verlangt, daß derjenige, welcher die

Auslieferung begehrt, die Beſchwerden dem ordentlichen Richter vorlege, und von der neuen Landesobrigkeit, welcher ſich der Geflüchtete unterworfen hat, Gerechtigkeit erwarte.

Noch wollen wir, die ſchon öfter aufgeworfen wordene Frage: ob ein Land nicht zu volkreich werden könne? kürzlich berühren. Nach unſerm oben angenommenen Grundſatz, daß die Volksmenge ſich nur ſo lange vermehren könne, als in einem Lande noch leere Stellen vorhanden ſind, auf welchen ſich fleißige Menſchen ernähren können, ſcheint eine Uebervölkerung unmöglich zu ſeyn. Nur alsdann, wann einem Lande wichtige Nahrungszweige, welche es ſich auf Koſten der Ausländer zu eigen gemacht hat, plötzlich entriſſen werden, ſcheinet ihm ſeine Volksmenge zur Laſt zu ſeyn. Es werden aber die dadurch außer Brod geſetzte Einwohner, wenn ſie nicht andere Arten von Gewerb zu ergreifen wiſſen, ſich bald genug wiederum verliehren und das natürliche Verhältniß zwiſchen der Volksmenge und den Nahrungszweigen wird ſich wiederum von ſelbſten herſtellen. Wir verweiſen Kürze halben auf unſere Aeuſſerungen in den Artickeln **Bauer** und **Bauerngüter**.

Bewahrung, ſ. Aufbewahrung.

Bewegliche Güter, ſ. Fahrniß.

Bewerfen, ſ. Bewurf.

Bewurf. Die Alten haben ihre Mauern wohl 5 bis 6 mal, aber jedesmal ſehr dünne beworfen, und dadurch ſehr viel zu ihrer auſſerordentlichen Dauerhaftigkeit beygetragen.

Um eine Mauer auf die einfachſte, dauerhafteſte und angenehmſte Art zu bewerfen oder zu berappen, nimmt man von magerm und fettem Kalk gleiche Theile, macht ihn mit Waſſer an, welches zuvor mit Tannenzapfen abgekocht worden iſt, und rühret

es

es wohl durcheinander. Wann dieſer Tünch klar worden iſt, ſo wird er mit einem Beſen auf die Mauer aufgetragen, aber nicht mit der Kelle glatt verſtrichen. Dieſer Bewurf bekommt keine Riſſe, blättert ſich auch nicht ab und dauert viele Jahre. Von ſelbſten verſtehet es ſich, daß die rauhe Wand erſt mit einem guten Mörtel von Flußſand und Kalk wohl ausgeſtrichen und eben gemacht werden muß, ehe man dieſen dünnen Bewurf auftragen kann.

Beyfuß, ſ. Beifuß.

Beyſaſſen werden diejenige Einwohner der Städte genennet, welche kein Bürgerrecht haben.

Beyſaßgeld, ſ. Schutzgeld.

Beyſchlag heißt an einigen Orten, was man ſonſten Altane nennt; anderswo aber ein jeder ſteinerner Sitz vor einem Hauſe. Ferner verſtehet man unter Beyſchlag eine geringhaltige Münze, die auf einer ſogenannten Heckenmünzſtadt nachgepräget worden iſt.

Bezahler, ſ. Zahler.

Bezane ſind baumwollene Tücher, die aus Bengala kommen.

Bezans, ſ. Bezane.

Bezans d'or, ſ. Scharafi.

Bezette, ſ. Spaniſcher Flor.

Bezola, ſ. Salm.

Biambonnees, ſ. Baſt.

Biana, ſ. Bolognini.

Bianco, ſ. Giro. In *Bianco* ſtehen heißt, wenn man die in Wechſelgeſchäften mit Recht zu fordern habende Verſicherung oder Acceptation nicht erlangen kann.

Biber, lat. *Caſtor*, *Fiber*, Linn. fr. *Caſtor* oder *Bievre*. Dieſes merkwürdige Thier iſt von der Schnauze bis zur Spitze des Schwanzes ohngefähr $3\frac{1}{2}$ Schuh lang, und die größte Dicke belauft ſich auf einen Schuh im Durchmeſſer, das Gewicht aber auf

auf 30 Pfunde. Der Kopf iſt rundlich, $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, mit einer ſtumpfen Schnauze, kleinen ſchwarzen Augen und kurzen runden Ohren verſehen. Der Hals iſt kurz und ſcheint ſo dick zu ſeyn, als der Kopf. Die Beine ſind in Vergleichung mit dem Körper ſehr kurz, und ſowohl vorne als hinten mit fünf Zähen verſehen. An den Forderfüßen ſind dieſe abgeſondert und mit ſcharfen ſpitzigen Klauen bewafnet, an den Hinterfüßen hingegen, welche einwärts ſtehen und größere Flächen oder Fußſohlen haben, ſind ſie mit einer Schwimmhaut verwachſen und haben breite und ſtumpfe Nägel. Der merkwürdigſte Theil iſt der Schwanz. Er iſt platt gedrückt, ſtatt der Haare allenthalben mit Fiſchſchuppen bewachſen, mit ſtarken Muskeln und vielem Fett verſehen, ohngefähr 11 Zoll lang, mitten 4 Zoll breit und einen Zoll dick, am Ende ſchmäler, dünner und abgerundet. Die Farbe der Biber iſt nicht beſtändig, ſondern wechſelt nach Verſchiedenheit des Klima ab. Es giebt in den kälteſten Gegenden von Amerika ſowohl ganz ſchwarze, als ganz weiße, auch trift man in Kanada graue an. Die gewöhnlichſte haben eine braune, in das Rothe fallende, und auf dem Rücken eine ſchwärzliche Farbe. Ihr Pelz beſtehet aus zweyerley Haaren, die eine Gattung iſt lang, ſteif, glänzend, an der Wurzel aſchfarb, an der Spitze braunroth; die andere Gattung ſtehet ſehr dicht wie ein Filz, iſt ſammetweich, wollig und ganz aſch, oder perlfarbig. Der ſchuppige Theil des Schwanzes iſt grau. Dieſe Geſtalt und Farbe ſind bey dem männlichen und weiblichen Geſchlecht gleich, und überhaupt ſind ſelbige ſchwer zu unterſcheiden, weil die Geburts- und Zeugungsglieder ganz in dem Leib verborgen liegen und ſowohl der Koth als Harn aus einerley Oefnung abgehet. Im Unterleib befinden ſich bey den Zeugungsgliedern

nebſt

nebſt den eigentlichen Geilen oder Hoden, noch zwo ſehr große Taſchen, welche aſchfarbig, drey Zoll und drey Linien lang, dreyzehen Linien breit und vier Linien dick ſind. Die Häute dieſer Taſchen ſind runzlich, ſehr zart und bilden viele Falten, welche mit der ſtark riechenden klebrigen Materie angefüllet ſind, die man Bibergeil nennet.

Obgleich der Biber zu der Klaſſe der Säugthiere gehört, ſo kann er doch wie die Fiſchotter eine lange Zeit unter dem Waſſer aushalten, und wählet ſich ſeine Wohnung ſtets an dem Ufer der Flüſſe und anderer ſüſſen Waſſer. Seine Nahrung beſtehet hauptſächlich in zarten Baumrinden, beſonders von Eſpen und Weiden. Im Sommer frißt er auch auſſer dieſen allerley Feldobſt und Wurzeln, er verſchmähet, wenn keine Bäume in der Nähe ſind, auch das Gras und junge Geſträuch nicht. Im Winter, wenn es ihm an Rinden mangelt, behilft er ſich auch mit zartem Holze, welches im Waſſer weich geworden iſt.

Die Fortpflanzung geſchiehet den Winter über, und um Bartholomäi fängt die Zeit der Begattung an. Sie locken ſich durch das Aufſchlagen des Schwanzes auf die Oberfläche des Waſſers, welches einen ſehr ſtarken Laut giebt, herbey, und grunzen wie die Ferkeln. Das Weibchen bringt ſelten mehr als zwey Junge, welche es 16 Wochen lang trägt.

Wenn ſich die Biber an einſamen und von Menſchen entfernten Orten befinden, ſo entwickeln ſich ihre Fähigkeiten; und ſowohl ihre Geſchicklichkeit in Aufrichtung ihrer künſtlichen Wohnungen, als auch ihr geſellſchaftliches Leben, ihre Eintracht und ihr Fleiß, womit ſie alle zu einem Zweck arbeiten, iſt bewundernswürdig; allein eine weitere Erzählung derſelben würde, da ſie mit der Oekonomie außer Verbindung ſtehet, hier zweckwidrig ſeyn, und wir müſſen

müſſen alſo unſere Leſer bitten, ſich diesfalls an die Naturgeſchichte zu halten, wenn ſie nicht ſchon davon unterrichtet ſind.

Man trift die Biber faſt in allen Ländern von kaltem und mittelmäſigem Klima an. Am allerhäufigſten findet man ſie in Nordamerika, und es werden jährlich in Kanada allein ſo viele gefangen und erlegt, daß der Handel damit ſehr beträchtlich iſt. In Europa ſind ſie nicht ſo häufig. In Spanien, Italien und Frankreich ſind ſie ſelten. In Deutſchland findet man ſie etwas häufiger, beſonders an der Elbe, in der Mark Brandenburg bey Berlin, Potsdam, Königshorſt, an der Spree und Havel. Im Oeſterreichiſchen an der Donau, in Pohlen, Rußland, Preußen, und in der Schweiz trift man ihrer noch mehr an.

Die Art ſie zu fangen iſt ſehr manchfaltig. Sie werden theils mit Tellerreiſen, welche man nahe vor ihre Wohnungen legt, theils mit Netzen in den Strömen, theils mit Reuſen gefangen, durch Hunde gehetzt und mit Schießgewehr erlegt.

Der vorzüglichſte Nutzen, welchen man von den Bibern ziehet, iſt ihr Fell. In der Arzneykunſt wird das ſogenannte Bibergeil häufig gebraucht, und das Fleich des ganzens Thieres iſt eine wohlſchmeckende Speiſe, welche die katholiſche Kirche auch an den Faſttägen zu genieſen erlaubt.

Das Fell wird zwar, wie anderes Rauchwerk, von den Kirſchnern verarbeitet, der hauptſächlichſte Nutzen aber beſtehet in den Haaren, welche theils zu Strümpfen, Mützen, Handſchuhen, und theils zu Kaſtorhüten gebraucht werden. In Frankreich und England wird ein ſtarker Handel mit dieſer Waare getrieben; die Kaufleute bekommen ſie aus Nordamerika und ſetzen ſie in allen Handelsſtädten ab. Man unterſcheidet dreyerley Sorten, nämlich den fri=

friſchen, den getrockneten und den fetten Biberbalg. Die erſte Sorte iſt die beſte, und von den im Winter gefangenen Bibern; der getrocknete Biber iſt der im Sommer gefangene, und hat keine ſo gute und dichte Haare, und man braucht den Balg nur zum Unterfutter in Kleidern oder die Haare zu Hüten; die ſchlechteſte Sorte iſt der fette Biber, welcher von den Amerikanern, theils mit Fettigkeiten verunreiniget, und theils ſchon eine Zeitlang zur Kleidung gebraucht worden iſt. Man braucht ihn nur zu Hüten.

Aus Biberhaaren allein laſſen ſich keine Hüte verfertigen, ſondern es muß ein Zuſatz von Wolle dabey ſeyn. Daher wird der Hut gewöhnlich nur auf der Oberfläche damit bedeckt, ſo daß man von einem Pfund Biberhaare bis 12 Hüte machen kann. Je mehr Biberhaare zu einem Hut gebraucht werden, deſto ſchöner, aber auch deſto theurer wird er. Man nimmt aber auch ſtatt der Biberhaare häufig Haaſenhaare und miſchet ſie unter jene.

Wenn die Biberhaare zu Strümpfen und andern dergleichen Manufakturen verwendet werden ſollen, ſo müſſen ſie zwiſchen Kartätſchen und feinen Kniestrichen in Ordnung gebracht, gewaſchen und während dem Spinnen an ſpaniſche Wolle gehänget werden, um einen langen Faden zu bekommen.

Der Biberfang wird zu den Regalien gerechnet; die Rechtsgelehrte ſind aber nicht einig, ob er zu dem Jagd- oder Waſſerregal gehöre.

Biberklee, ſ. Fieberklee.

Bickbeer, ſ. Heidelbeer.

Bickling, ſ. Hering.

Bieber, ſ. Biber.

Biegel, ein gekrümmtes Eiſen an den Kolben der Waſſermaſchinen, welches oben um ſelbige im Bogen gehet, damit ſowohl die Klappe des Kolbens ohne Hinderniß auf und zugehen, als auch die Kol-

ben-

benſtange an ſelbigem beveſtiget werden könne. Er wird in das Holz des Kolben eingelaſſen, und mit einem Ring beveſtiget. Oben in der Mitte des Bogens erhält er ein Loch, worein der Schuh der Kolbenſtange gehet. Biegel an dem Sattel, ſ. Steigbiegel.

Biegeleiſen, ein bekanntes häusliches Werkzeug zum Wäſcheglätten, welches keiner Beſchreibung bedarf.

Biegſcheibe, ſ. Beuge.

Bieluga, ſ. Hauſen.

Bienbaum, ein Beyname des Ahornbaums.

Biene, **Imme**, lat. *Apis*, fr. *Abeille* oder *Mouche à Miel*, iſt ein ſehr zahlreiches Geſchlecht von Inſekten, welches der Ritter Linne in die Klaſſe der Hymenoptern ſetzt; wir ſchränken uns aber hier blos auf die Wachs- und Honigbiene, *Apis mellifica*, Linn. ein, welche eigentlich nur Wachsbiene heißen ſollte, da ſie die einzige iſt, welche Wachszellen bauet; wo hingegen auch andere Bienengattungen Honig ſammlen.

Der Körper dieſer Gattungen iſt durchaus ſammethaarig, der Bruſtſchild gelbbraun, und der Leib ſchwarzbraun mit fuchsrothen Ringrändern. Die Fühlhörner ſind eingebogen. Der Rüſſel iſt kegelförmig, haarig, und ſteckt in einer doppelten zweytheiligen hornartigen Scheide. Die Biene kann ihn ausſtrecken und einziehen und damit den Honig lecken. Das Maul iſt unten am Rüſſel, und mit einer fleiſchigten Zunge verſehen. Die Kiefer der Arbeitsbienen haben am Ende in einer ebenen Fläche eine kleine Höhle, welche außen mit Haaren beſetzt iſt. Dieſe Fläche iſt bey der Königinn und den Drohern gekerbt und zur Arbeit untauglich. Die Schaufel an den Hinterfüßen, auf welche die Biene

das Bienenbrod bringt, iſt mit einer Grube verſehen und ringsumher mit Haaren beſetzt. Drohnen und Weiſel haben dieſe Grube nicht, und können dahero auch kein Bienenbrod oder Höschen tragen. Alle Füße ſind über den Fußblättern mit einer Bürſte verſehen. Endlich hat die Biene, auſſer dem Eingeweide, dem Honig- und Wachsmagen, den Zeugungs- und Geburtsgliedern, am Ende des Hintern einen verborgenen Stachel, welcher aber den Drohnen fehlt.

Ueber das Geſchlecht und die Verrichtungen der Bienen haben die Naturforſcher und Bienenväter ihre verſchiedene Meinungen noch nicht ganz vereinbahren können, die gemeinſte aber gehet dahin, daß in jedem Bienenſtock dreyerley Arten von Bienen, nämlich ein **Weiſel** oder **Königinn**, **Drohnen** und **Arbeitsbienen** vorhanden ſind, und vorhanden ſeyn müſſen. **Die Bienenköniginn**, welche auch Bienenmutter, Weiſel und Zuchtbiene genennet wird, und welche die erſte Figur auf der erſten Kupfertafel vorſtellt, iſt weiblichen Geſchlechts und unter allen die größte. Sie hat eine lebhaftere rothbraune Farbe, einen kürzern Säugrüſſel, kürzere Kiefer, geradere und höhere gelbe Füße, als die Arbeitsbienen. Der Hintertheil des Leibes iſt zugeſpitzt, und nicht ſo dick als an den Drohnen. Der Stachel, deſſen ſie ſich nur bedient, wenn ſie lange gereizet worden iſt, iſt viel länger, als an der Arbeitsbiene, die Flügel aber ſind ſehr kurz und bedecken nur den halben Leib. Ihre Stimme, welche man öfters in der Schwärmzeit, beſonders bey Nachſchwärmen, im Stock hört, iſt dem Schall: Düt, düt ähnlich. Man erkennet ſie billich vor weiblichen Geſchlechts, weil ſie im Leib einen Eyerſtock hat. Dieſer beſtehet aus einem Büſchel vieler Gefäße, welche in einen gemeinſchaftlichen Kanal

gegen den Hintern gehen, der in der Legzeit mit vielen Eyern angefüllt iſt. Eigentlich formiren jene Büſchel zween Eyerſtöcke, deren Hälſe gegen den Hintern in einem Kanal zuſammen laufen. In dieſem Kanal wird ein jedes Ey bey ſeinem Durchgang mit einer klebrigten Materie überzogen, durch welche das Ey nicht nur in der Zelle angeklebt, ſondern auch vor dem Ausdünſten bewahret wird. Vielleicht iſt dieſe Materie der männliche Saame, welcher zugleich das Ey befruchtet, und eben das die Urſache, warum die Königinn, welche in Jahresfriſt gegen 50000 Eyer legen ſoll, die Begattung ſo oft wiederholen muß. Man hat lange geſtritten, und iſt darüber noch nicht völlig einig, ob die Königinn ſich wirklich mit einem Männchen paare. Der große Zergliederer Schwammerdam fand die Geburtsglieder der Königinn zu klein, und die Zeugungsglieder der Drohnen zu groß, daß er die Paarung leugnete, und nur eine äußere Befruchtung der Eyer, nachdem ſie gelegt worden, zugab. Allein man hat in neuern Zeiten zuverläßige Erfahrungen von dem Gegentheil zu haben geglaubt. Unermüdete Beobachter der Bienen behaupten die wirkliche Begattung mit Augen geſehen zu haben, und beſchreiben ſie mit folgenden Umſtänden. Wann die Königinn die Kaltſinnigkeit der Drohnen durch ihre Liebkoſungen überwunden hat, beſteigt ſie ſelbige, welche ſodann das männliche Glied aufwärts bewegen und mit den Geburtsgliedern des Weiſels vereinigen. So bald die Begattung vorüber iſt, ſo ſtirbt das Männchen. Nun legt die Königinn Eyer von länglichrunder Geſtalt und weißer Farbe, meiſtens nur ein Ey in eine Zelle. Den meiſten Erfahrungen zufolge, legt die Königinn ihre Eyer auf eine ganz beſtimmte Art, und weis ſchon zuvor genau, was ſie für ein Ey legen werde, ob ein weibliches

oder

oder männliches, und beobachtet den Unterſchied der Zellen ſehr genau, damit nicht etwa ein Drohnenen in die für eine Arbeitsbiene beſtimmte Zelle u. ſ. w. geleget werde. Nur allein in dem Falle, daß der vorräthigen Zellen zu wenige ſind, und die Königinn mehrere fertige Eyer hat, legt ſie deren 2 bis 3 in eine Zelle, die hernach, bey vermehrtem Gebäude, von den Arbeitsbienen mit aller Vorſicht in die neuen Zellen gebracht werden. Außerdem iſt es der Königinn allein vorbehalten, die Eyer in die zu jeder Gattung von Bienen beſtimmte Zellen zu legen. Die Weiſelzellen bauen die Bienen meiſtentheils an den Rand der Waben, oft aber auch in die Mitte derſelben, wo ihr Neſt iſt. Dieſe Zelle iſt viel gröſſer und höher als die andern, birnförmig, dick von Wachs. Da die gemeine Zellen horizontal liegen, ſo ſtehen hingegen die königliche ſenkrecht, daß der Kopf zu unterſt iſt. Die vierte Figur auf der erſten Kupfertafel ſtellet ein Stück Waben mit einer ſolchen königlichen Zelle vor. Der Futterbrey, welchen ſie der darinnen befindlichen Larve reichen, iſt auch viel reichlicher und beſſer als derjenige, welcher den übrigen beſtimmet iſt. Hat die Larve ihre vollkommene Größe erreicht, ſo überſpinnt ſie das Inwendige ihrer Zelle und verwandelt ſich, nachdem ſie zuvor von den Bienen überdeckelt worden iſt, in eine weißliche Puppe, welche in ihrer beſtimmten Zeit ausgehet. Man rechnet von der Geburt aus dem Ey bis zum Ausgang der vollkommenen Biene aus der Puppe 20 bis 21 Tage. In jedem Stock dulden die Bienen nur einen Weiſel, aber in der Schwarmzeit werden mehrere erbeutet, theils um die Schwärme damit verſorgen und theils die Stelle des alten ſeinem Lebensende nahen Weiſels wiederum erſetzen zu können. Iſt aber die Schwarm- und Brutzeit vorbey, ſo töden ſie alle überflüßige Köni-

ginnen, und behalten nur eine einzige über Winter. Uebrigens bleibt die Königinn immer zu Hauſe, es wäre dann, daß das alte Haus ihr wegen Unrath und Armuth nicht anſtünde; doch ſoll ſie auch ſich bisweilen, und beſonders im Frühjahr vor dem Stocke ſehen laſſen und mit ihrer Begleitung luſtig machen; wobey ſie jedoch bisweilen von Vögeln weggeſchnappt wird, auf die Erde fällt und ſich nicht mehr aufraffen kann, oder ſonſten auf irgend eine Weiſe verunglückt.

Die andere Gattung Bienen, welche ſich in einem Stocke befindet, nennet man **Drohnen, Threnen, Hummeln, Brutbienen, Männlein.** Sie ſind, wie die 2te Figur zeigt, nicht ſo groß als die Königinn, doch aber größer und dicker als die Arbeitsbienen; ihr Kopf iſt größer und runder, und ſehr ſtark mit Haaren bewachſen. Ihr Rüſſel iſt kleiner, die Augen hingegen ſind größer als bey den Arbeitsbienen. Sonſten findet man an ihnen weder Stechangeln, noch Schaufeln an den Hinterfüßen. Die Natur hat ihnen ſolche nicht ohne Urſache verſagt. Denn da ſie im Herbſte getödet werden, ſo müſſen ſie außer Stand ſeyn, ſich ihren beſtimmten Würgern mit Macht zu wiederſetzen; und da ſie blos dazu beſtimmt ſind, bey der Königinn im Stocke zu bleiben, ſo brauchen ſie auch keine Schaufeln, womit die Arbeitsbienen Honig und Blumenſtaub einſammlen. Zu Anfang des Aprils kommen in einem Stock nur wenige Drohnen zum Vorſchein, welche ſich aber bis in den Julius öfters auf 1000 und mehrere Stücke vermehren. Dieſe große Anzahl iſt alsdann nöthig, theils weil die Königinn ſich oft begatten muß, und hierzu eine Drohne nur ein einzigesmal brauchbar iſt; theils weil die neuen Weiſel ebenfalls Drohnen nöthig haben, und weil übrigens auch viele von ihnen es

wagen

wagen, aus dem Stocke zu fliegen, und dabey nicht ſelten umkommen. So ſorgfältig die Arbeitsbienen vom Frühling an bis in den Julius für die Erhaltung der Drohnen ſind, ſo grauſam gehen ſie nach dieſer Zeit mit ihnen um. Ihre Beſtimmung iſt erreicht, ſo bald die Legzeit der Königinn vorüber iſt, und alsdann ſchaffen ſich die Arbeitsbienen dieſe unnützen Koſtgänger vom Halſe. Sie fallen über ſie her, ſchleppen ſie zum Flugloch hinaus und beiſſen ſie zu tod, oder ſperren ſie in einen Winkel des Bienenſtocks und laſſen ſie verhungern. Weil die Bienen oft 14 und mehrere Tage damit zubringen, und während dieſer Zeit, welche die Drohnenſchlacht heißt, ihre Arbeit verſäumen, ſo rathen die Bienenväter, daß man ſeinen Bienen hierinnen zu Hilfe kommen, die Drohnen entweder vor dem Flugloch zerdrücken, oder ſolche Flugklappen anbringen ſolle, durch welche zwar die Drohnen heraus, aber nicht mehr hinein, die Arbeitsbienen hingegen aus- und einkommen können. Wer in der Zeit der Drohnenſchlacht, nach Sonnenuntergang, einigemal das Bret unter dem Korbe wegnimmt, und alle Bienen, worunter immer viele Drohnen ſeyn werden, von demſelben auf die Erde kehret, der kann die Drohnen in kurzer Zeit vertilgen, weil ſie ſich nicht ſo leicht, wie die Arbeitsbienen von der Erde erheben und in den Stock zurücke fliegen können, ſondern meiſtentheils liegen bleiben und die Nacht über ſterben müſſen.

Die **Arbeitsbienen**, welche man auch gemeine oder Werkbienen nennet, weil ſie alle Arbeiten verrichten und für die Erhaltung des ganzen Stocks ſorgen, unterſcheiden ſich von den vorhergehenden durch den kleinern Bau ihres Körpers, durch ihre größere hervorſtehende Kiefer, welche ſie zu dem Zellenbau, zur Reinigung der Wohnungen, zu Er-

öfnung der Honigkapſeln an verſchiedenen Blumen, zur Vertheidigung gegen Raubbienen und zu Tödung der Drohnen brauchen. Ihr Säugrüſſel iſt länger, der Stachel aber kürzer, als bey dem Weiſel, hornartig und mit Widerhacken verſehen, weshalben er ſehr leicht in der Haut ſtecken bleibt. Die Arbeitsbiene hat, mit Ausſchluß der übrigen, Schaufeln an den Hinterfüſſen, auf welchen ſie die ſogenannte Höschen oder Wachsknöllchen trägt. Man ſehe hiebey die 3te Figur nach, welche eine Arbeitsbiene vorſtellet. Ob dieſe gemeine Bienen ganz geſchlechtlos ſind, oder zu welchem Geſchlecht ſie gehören, darüber iſt ſchon viel geſtritten, aber noch keine Meinung ganz unumſtößlich bewieſen worden.

Die Gründe und Beobachtungen, auf welche ſich die Anhänger der verſchiedenen Meinungen berufen, hier zu erzählen, würde uns zu weit von unſerm Zweck abführen. Wir gehen alſo zu den übrigen Verrichtungen der Arbeitsbienen fort. So bald die neue Kolonie in einen leeren Stock eingegangen iſt, ſo iſt ihr erſtes Geſchäfte, den Stock zu reinigen, zu verkütten und Zellen zu bauen. Nach den neueſten Beobachtungen geſchiehet das letztere von dem reichlich mitgenommenen Honig aus dem Mutterſtock. Von dieſem ſchwitzen ſie Wachsblättchen zwiſchen den Leibringen aus, welche ihre Kammeraden ſorgfältig abnehmen und zu ihrem Bau verwenden. Ihre Waben oder Roſen fangen ſie jederzeit an dem oberſten Theil des Stocks zu bauen an, und führen ihr Gebäude ſenkrecht herunter. Ehe ſie mit einer Wabe fertig werden, legen ſie mehrere mit der vorigen parallel an und laſſen nur ſo viel Zwiſchenraum, daß 2 bis 3 Bienen nebeneinander vorbey gehen können. Hin und wieder findet man auch in den Waben Löcher, durch welche die Bienen von einer Wabe zur andern kommen und den ſonſten nöthigen Umweg erſpa-

erſparen können. Alle Waben haben auf booden Seiten ſechseckigte Zellen, welche genau aneinander anſchließen. So bald die Bienen Zellen verfertigt haben, ſo legt auch ſchon die Königinn Eyer hinein, die Arbeitsbienen aber tragen in andere Honig und Bienenbrod, und machen Anſtalten, Junge auszubrüten. Wenn die Zellen gefüllt ſind, ſo werden ſie von den Bienen mit einem Deckel verſchloſſen, damit der Honig den Winter über nicht körnig werde, ſondern flüßig bleibe. Nicht alle Zellen ſind von gleicher Größe. Diejenige, welche Drohnenbrut enthalten, ſind größer als die, welche zur Brut der Arbeitsbienen beſtimmt ſind. Am meiſten ſind die Weiſelzellen von den übrigen verſchieden. Sie werden länglich rund gebauet und außerhalb an die Wachstafeln angehänget, und ſind um ſehr viel größer und dicker als die Zellen der Drohnen. Die vierte Figur der Kupfertafel wird alles dieſes näher erläutern.

Es iſt noch nicht ganz ſicher ausgemacht, wie lange die Bienen leben. Insgemein pflegt bey den Inſekten der Tod zu folgen, wann ſie ihre Beſtimmung erreicht, das iſt, ihre Nachkommenſchaft fortgepflanzt haben; und dahero vermuthet man, daß die Königinn nur ſo lange lebe, bis ſie ihre Eyer gelegt habe; ſo wie die Drohnen bekanntlich gleich nach der Begattung ſterben, oder in der Drohnenſchlacht getödet werden: und auch den Arbeitsbienen wollen einige nur ein Jahr für ihre Lebenszeit zugeſtehen. Alleine man wird an der Richtigkeit dieſer Sätze billich zweifeln, wenn man bedenkt, daß diejenige Inſekten, welche nur ein Jahr leben, nicht ſo, wie die Bienen, Nahrung für den Winter einſammlen und dauerhafte Neſter bauen, ſondern gemeiniglich im Herbſt ihre Eyer zur künftigen Fortpflanzung ihres Geſchlechts irgend wohin legen und dann ſterben,

 oder

oder ſich verwandeln und im Winter gleichwohl nicht beſſer als tod ſind.

Die Bienen halten ſich da am liebſten auf und gedeihen am beſten, wo ſie große Heiden und Tannenwälder, mit Laubholz vermiſcht, finden, und von Menſchen nicht oft geſtöhret werden. Sie bauen in hohle Bäume und erhalten und vermehren ſich ohne Beyhilfe der Menſchen. Urſprünglich begnügte man ſich damit, die Bienenſtöcke in den Wäldern aufzuſuchen und ſich ihres Vorraths an Wachs und Honig zu bemeiſtern; nachhero aber fieng man an, ihnen bequemere Wohnungen in den Wäldern zu verſchaffen und ihrer Vermehrung behilflich zu ſeyn, bis man endlich bey Vermehrung der Menſchen und Verminderung der Waldungen und Heiden ſich genöthigt ſahe, ſie in Bienenſtöcke zu ſetzen und zu Hauſe zu verpflegen. Wir haben alſo dreyerley Arten, die Bienen zu benutzen, nämlich die **Bienenjagd**; die **wilde Bienenzucht** und die **Gartenbienenzucht**.

Die erſte Art, die Bienen zu benutzen, kann keine Bienenzucht genennet werden und ſie iſt blos in ſehr wenig bewohnten und gebaueten Ländern ein beträchtlicher Revenüenzweig. Inzwiſchen wird die Befugniß, die in den Wäldern befindliche wilde Bienenſtöcke ſich zuzueignen, noch heut zu Tage zu dem Forſtenregal gezogen.

Die wilde, oder **Waldbienenzucht** iſt die erſte und einträglichſte, kann aber nur in halbkultivirten Ländern, wo es mehr Wälder und Heiden als Dörfer und Ackerfelder giebt, und wo die Ausbeute eines Bienenſtocks einen größern Werth hat, als ein großer Baum, der dadurch verdorben wird, mit Nutzen angewendet werden. Deutſchland war reich an Bienen, als es noch gröſtentheils ungebauet lag; jetzt hat es nur noch im Schwarzwalde, im Speſ-

ſärt, in der Lauſitz und auf der Lüneburger Heide eine beträchtliche Bienenzucht, wo hingegen Rußland, Pohlen, Litthauen, Ungarn, die Moldau und andere kaum halb angebauete europäiſche Länder darinnen weit ergiebiger ſind.

Ein Wald, worinnen hohe und ſtarke Bäume, beſonders Kiefern ſind, in welche die Beuten oder Bienenwohnungen eingehauen werden; welcher ſtillſtehende Waſſer oder Sümpfe hat, und vor den reiſenden ſcharfen Winden geſichert iſt; der auch andere Bäume und Kräuter in hinlänglicher Anzahl enthält, von welchen die Bienen ihre Nahrung nehmen, iſt der bequemſte zur Waldbienenzucht. Vom September an bis zu Ende des Februars werden die Beuten in die Bäume eingehauen und offen gelaſſen, damit ſie gehörig austrocknen können. Die Bäume, welche hierzu am tüchtigſten ſind, müſſen wenigſtens 6 bis 8 Schuhe im Umfang haben, ohne Aeſte und am Stamm glatt ſeyn, damit die Marder nicht leicht hinauf kommen können. Die Beute ſelbſt wird 10 bis 12 Schuhe hoch von der Erde angelegt, 3 bis 4 Schuhe in die Höhe, ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Schuhe in die Breite und eben ſo tief in den Stamm auf der Oſtſeite eingehauen. Zur Beveſtigung der Waben werden einige Querhölzer eingeſetzt und vor die Oefnung wird ein Bret wohl beveſtiget, doch ſo, daß man es wiederum leicht hinwegnehmen kann, und in ſelbiges das Flugloch eingeſchnitten. Sind die Beuten hinlänglich trocken und zur Beſetzung mit Schwärmen fertig, ſo reibt man ſie zuvor mit Meliſſen wohl aus, oder beſtreicht ſie mit einer ſogenannten Schminke, deren Bereitung wir beſſer unten anzeigen werden, und trägt, wenn die Waldbienenzucht erſt eingerichtet werden ſolle, einen Schwarm im Bienenſack in den Wald und verpflanzt ihn in die Beute. Wer hierinnen ganz ſicher gehen will,

der fange ſich zuvor die Königinn aus dem Schwarm, ſetze ſie in einem Weiſelſchächtelchen oder Häuschen von Drat in die Beute zu dem Schwarm und laſſe ſie nicht eher frey, als bis trübes Wetter iſt, und die Bienen ſchon zu bauen angefangen haben. Iſt aber die Waldbienenzucht bereits angelegt, ſo iſt weiter nichts mehr erforderlich, als daß man fleißige Acht hat, immer mehrere Beuten für die neuen Schwärme bereit hält, und wenn einer davon nicht von ſelbſten in die Beuten einziehen ſollte, ſelbigen eben ſo, wie den erſten faßt und einſetzt, welches man aber ſelten nöthig haben wird. Denn ſind nur die Beuten in der Schwarmzeit gehörig gereinigt, geſchminkt und mit jungen Tannenzweigen umwunden, ſo daß nur das Flugloch offen ſtehen bleibt, ſo ziehen die Schwärme von ſelbſten ein.

Das **Schminken** nimmt man ohngefähr 8 oder 14 Tage vor der Schwarmzeit vor, und die Schminke wird, nach **Schirachs** Anleitung, auf folgende Art bereitet. Man nimmt Muskatennüſſe 2 Quint, Kampher, Johannisbrod, Anis, Nägelein, Aloewurzel, weißen Ingwer, Fenchelſaamen und Zuckerkraut, von jedem 1 Quint; Süßholz, Bibergeil, Bärenwurzel, von jedem ein halbes Quint; Muskatenblumen 11 Gran. Man ſchneidet und ſtößt alles dieſes klein zuſammen, bringt es in ein Glaß und gießt helles Brunnenwaſſer darüber. Wenn es auf dieſe Art 24 Stunden geſtanden hat, ſchüttet man das Waſſer weg, und gießt über die Species eine Maas weißen Wein, und läßt ihn an der Sonne deſtilliren. Will man nun ſchminken, ſo rühret man unter dieſen Wein etwas flieſenden Honig und beſchmiert, mittels eines wollenen Lappen, damit die Beute.

Iſt die Schwarmzeit vorbey, ſo hat der Bienenvater nichts mehr zu thun, als ſeinen Bienen auf

den Winter Sicherheit zu verſchaffen. Die Spechte hauen gerne in die Beuten, und holen mit ihrer langen Zunge die Bienen heraus. Man vertreibt ſie dadurch, daß man dicht an das Flugloch ein Stückchen Scharlach nagelt, wovor ſie ſich ſcheuen. Der Marder wird durch die Glätte des Baums abgehalten, oder in Fallen gefangen. Dem Wieſel verengt man das Flugloch und der Bär iſt in Deutſchland ſehr ſelten; wie er aber gleichwohl von den Beuten abgehalten werden kann, lehret der Artickel Bär. Die ſchwarze Roßameiſen ſind für die Waldbienen ſehr gefährliche Feinde im Sommer. Wenn ſie in einen Stock eindringen, ſo laſſen ſie nicht nach, bis aller Honig aufgezehret iſt. Wenn man ein paar kleine ſtinkend gewordene Fiſche unten an dem Zeidelbaum, in welchem ſich die Bienenbeute befindet, eingräbt, ſo verlaſſen ſie ſelbigen.

Vernünftige Bienenväter zeideln ihre Waldbienen nicht im Herbſt, ſondern im Frühjahr; wann ſich die erſte Baumblüthe zeigt. Man macht das Beutenbret auf, treibt die Bienen mit Rauch heraus, welche an dem Baum hinauf laufen, und ſchneidet auf der einen Seite der Länge nach ſo viel heraus, als man, ohne dem Stock zu ſchaden, für gut hält; man läßt hierauf die Bienen wieder einziehen, ſetzt das Bret vor, verſchmiert es ſorgfältig und macht das Flugloch kleiner. Nach einigen Tagen kann man die Beute nochmals öfnen, das Gemülle und abgeſchabte Wachs herauß nehmen. Zeidelt man im folgenden Jahr die andere Helfte, ſo wird der Stock keine alte Roſen bekommen, ſondern immer in einem guten Stand bleiben.

Zu der zahmen oder **Gartenbienenzucht** ſind beſondere Geſtelle nöthig, worauf man die Bienenkäſten oder Körbe ſtellet, und welche man daher Bienenſtände nennt. Ihre Bauart iſt ſehr verſchie-

ſchieden und willkührlich. Insgemein haben ſie die Geſtalt von Büchergeſtellen, damit man die Körbe reihenweiſe neben und übereinander ſetzen kann. Oben erhält der Bienenſtand ein Dach, welches nach hintenzu abhängt, damit das Regenwaſſer daſelbſt und nicht fornen bey den Fluglöchern ablaufen möge. Auf dreyen Seiten wird der Bienenſtand mit Bretern oder Mauern zugemacht, an der Forderſeite aber offen gelaſſen, und nur querüber mit Schaltbäumen verſchloſſen, damit die Körbe nicht herausgenommen und entwendet werden können. Beſſer iſt es aber allerdings, wenn er auch an der Forderſeite ganz zugemacht und nur da, wo die Fluglöcher der Stöcke ſtehen, mit einem etwa 3 Zoll hohen Fallboden verſehen wird. Der Ort des Bienenſtandes wird, wo möglich, ſo gewählt, daß die Fluglöcher der Bienenſtöcke nach Südoſt ſtehen, weil von daher die wenigſten Winde und Regen herkommen, an der vollen Mittagsſeite aber die Sonnenhitze den Bienen im Sommer beſchwerlich wird. Die untern Körbe müſſen wenigſtens ein paar Schuhe über den Erdboden erhöhet ſeyn. Die Körbe ſollen fornen am Flugloch etwas tiefer ſtehen als hinten, damit, wenn allenfalls ein Regen eindringen ſollte, das Waſſer wiederum leicht ablaufen kann. Zunächſt um den Stand herum ſoll kein Gras wachſen, weil der Weiſel und die Drohnen, wann ſie aus dem Stock heraus gehen und ſich niederlaſſen, ſich aus dem Gras nicht leicht wieder aufhelfen können. Auch ſoll keine Heerſtraſſe nahe dabey ſeyn, damit der Staub den Bienen nicht ſchade; keine hohe, ſondern niedrige Bäume, um die Schwärme leichter faſſen zu können; kein Fluß oder See, welcher Nebel veranlaßt: wo hingegen klare Bäche und kleine Waſſer den Bienen ſehr zuträglich und zur Tränke nöthig ſind.

Man

Man hat allerley Arten von **Bienenſtöcken** oder Käſten erfunden, theils um ſie leicht vergrößern und zu Magazinen einrichten, theils um die Wachsta- feln bequem ausſchneiden oder zeideln, und theils um die Bienen beobachten zu können, wozu beſonders die gläſerne Bienenſtöcke ſehr dienlich ſind. Von dieſen künſtlichen Bienenſtöcken iſt wohl der von ſei- nem Erfinder ſogenannte Palteauiſche einer der vortheilhafteſten. Er beſtehet aus drey bis vier höl- zernen viereckigten Käſten, deren jeder einen Schuh ins Gevierte, und 3 Zoll in der Höhe, und einen Boden mit einer 7 Zoll weiten Oefnung und ein Flugloch hat. Dieſe werden auf eine Art von Tiſch aufeinander geſetzt und mit einer hölzernen Beklei- dung bedeckt, welche oben ein abhängendes Dach hat und alle dieſe Käſten einſchließt, jedoch ſo, daß rund umher noch ein 10 Linien weiter Zwiſchenraum bleibt. An dieſer Bekleidung wird unten ein Flug- loch angebracht, welches mit einer blechernen Schei- be bedeckt iſt. Der oberſte von den Käſten wird oben mit einem Bretchen bedeckt und verwahrt. Unten iſt eine Oefnung in der Tafel oder dem Tiſch und ein Schieber darüber, welcher durch ein blechernes Sieb den Bienen Luft verſchaft und hinweggenom- men werden kann, wenn man Futter in den Stock ſtellen will. Der Vortheil dieſer Stöcke leuchtet ſehr in das Aug, beſonders iſt die blecherne Scheibe nützlich, weil man dadurch den Stock bey großer Kälte ganz zuſchlieſen, bey der ſtarken Arbeit der Bienen ganz öfnen und, nach Bedürfniß, wieder- um enger machen kann. Dieſe Scheibe, welche ſich an dem Flugloch befindet, iſt zu dieſem Ende in vier Theile abgetheilt, wovon der eine ganz geſchloſſen, der andere aber ganz offen iſt, der dritte aus einem Seiher und der vierte aus einem verengten Flugloch beſtehet. Sehr gut iſt es, wenn man dieſen Bie- nen-

nenſtock auch durch alle ſeine Abſätze in der Mitte durchſchneidet und mit Haften wiederum zuſammen ſetzt, damit man ſeine Ableger um ſo ſicherer machen könne. Denn man kann niemal ganz verſichert ſeyn, Weiſelbrut mit zu bekommen, wenn man den obern, mittlern oder untern Theil des Stocks hinwegnimmt; um ſo mehr iſt man deſſen verſichert, wenn man den Stock, der Höhe nach, in zween Theile abtheilt. Sonſten aber haben dieſe Bienenſtöcke den Fehler, daß ſie für den Landmann ein wenig zu theuer ſind.

Noch zuſammengeſetzter und theurer ſind die von Madame **Vikat** verbeſſerte palteauiſche Bienenſtöcke, und eben dieſen Fehler hat auch der Wildmanniſche Bienenkaſten. Die Beſchreibung beyder Arten von Stöcken müſſen wir der Kürze zu gefallen übergehen, beſonders da die Beſchreibung ohne viele Zeichnungen nicht einmal verſtändlich ſeyn würde.

Die Strohkörbe, welche man aus genau und veſt verbundenen, wenigſtens zolldicken Strohringen von reinem Kornſtroh macht, die man mit getheilten geſchälten zähen Weiden, oder, welches noch beſſer iſt, mit biegſamen Schienen von Haſelſtauden umflicht, ſind die wohlfeilſte Bienenwohnungen, und beſonders zum Transport ſehr geſchickt. Sie verwahren auch die Bienen am beſten vor der allzugroſſen Sonnenhitze, und man wird in ſelbigen nicht leicht gekörnten Honig finden. Ihre Geſtalt und Einrichtung iſt ſo bekannt, daß es unnöthig iſt, mit einer weitläuftigen Beſchreibung vielen Raum zu verſchwenden. Ich will dahero nur von einer bey ihnen angebrachten Verbeſſerung reden, wann ich vorhero kürzlich bemerkt habe, daß man dieſe Strohkörbe, wenn ſie neu ſind, mit Strohfeuer ausbrennen muß, damit die Strohſpitzen, welche auſſerdem die Bienen abbeiſen, und darüber ihre Arbeit verſäumen

men müſſen, daraus vertilgt werden. Dieſes Ausbrennen muß auch bey alten Körben geſchehen, ehe man ſie zum Faſſen der Schwärme brauchen kann, damit aller unangenehme Geruch und was den Bienen zuwider iſt, daraus vertrieben werden möge. Hieher gehören beſonders die Spinnen. Es wird kein Bienenſchwarm im Stock bleiben, ſo lange noch die kleinſte Spinne darinnen verborgen iſt. Nach dem Ausbrennen kann man die Körbe mit Meliſſen, Thymian oder Majoran ausreiben.

Allzugroße Körbe ſind den Bienen in vielerley Rückſicht nachtheilig. Man hat daher auch Halbkörbe von Stroh, welche oben nicht bedeckt ſind, ſondern einen bloſen Ring formiren, den man dem Korbe unterſetzen kann, wenn derſelbige zu klein werden will.

Es iſt nicht nur zu Befriedigung der Neugierde angenehm, wenn man die Bienen arbeiten ſehen kann, ſondern auch nothwendig, zu Zeiten nachzuſehen, wie es um das Bienenvolk ſtehet. In dieſer Abſicht kann man ſeine Körbe von hinten her mit Gläſern verſehen laſſen, welche in einen Rahmen eingeſchoben und mit einem hölzernen Schieber bedeckt werden. Oben erhält der Korb ein gleiches Glaß, wodurch das nöthige Licht in den Korb fallen kann, und dieſes iſt mit einem Strohdeckel bedeckt. Um dieſe Körbe noch vollkommener zu machen, darf man nur das Bret, worauf ſie ſtehen, mit einer Schublade zur bequemen Reinigung des Stocks, und das Flugloch mit kleinen Schubleiſten verſehen, worein ſodann eine blecherne Scheibe geſetzt, und auf die vorhin beſchriebene Art mit derſelben das Flugloch kleiner gemacht und gar verſchloſſen werden kann.

Die Bienen vermehren ſich, oder beſſer, ſie werden vervielfältiget, theils freywillig, da ein junger

ger Schwarm den alten Stock verläßt, und in einen beſondern Korb oder Kaſten gefaßt wird; theils gezwungen durch Ableger. Ich will erſt beyderley Arten kürzlich beſchreiben, und dann von ihren gegenſeitigen Vorzügen handeln.

Das **Schwärmen** iſt eine Folge und ein Beweiß von der übermäſigen Volksmenge des Bienenſtocks. Die Bienen trennen ſich nie freywillig voneinander, wenn nicht beede Theile, der ausziehende und der einziehende, einen Schwarm ausmachen, das iſt, eine Königinn, und eine gewiſſe Anzahl Drohnen haben. Mehrere Königinnen können nicht lange in einem Stock beyſammen bleiben; jede legt Eyer, und für dieſe können die Bienen nicht Zellen genug ſchaffen; werden alſo gehindert, hinlänglichen Vorrath einzuſammlen und ſtehen in Gefahr, zu verhungern; die Königinnen ſelbſt beneiden ſich wegen der Begattung, und fallen ſich bey ihrer Zuſammenkunft oft ſo heftig an, daß der Stock dadurch gar weiſellos wird. Endlich wird eine Parthie ſchlüßig, oder als überwunden genöthigt, mit ihrem Weiſel auszuziehen. Gar oft ziehet die alte Königinn aus; oft ziehen mehrere Parthien mit ihren Königinnen auf einmal aus, und der Mutterſtock wird ſehr von Volk entblößt; bisweilen ziehen im Tumult alle aus und laſſen den Stock ganz leer: bisweilen bleiben auch mehrere Weiſel im Stock zurücke und machen bald darauf Nachſchwärme. Wenn mehrere Königinnen miteinander ausziehen, ſo ſetzen ſich die Schwärme oft in abgeſonderten kleinen Haufen an, und verringern ſich bisweilen noch vor dem Faſſen, worauf ſich auch ihre Königinnen in den großen Haufen ziehen. Wird nun dieſer Haufe zuſammen in einen Stock gefaßt, ſo kann der neue Schwarm in etlichen Tagen wieder ſchwärmen und einen ſogenannten Jungfernſchwarm geben. Das

Wachs

Wachs und den Honig von dieſen Afterſchwärmen nennet man Jungfernwachs und Jungfernhonig und hält es für weit edler, als das von den übrigen Bienen; wovon wir aber keine Urſache anzugeben vermögen. Es kann aber auch ein Jungfernſchwarm entſtehen, wenn der neue Schwarm frühe kommt, noch in dieſem Sommer zahlreiche Brut und darunter eine Königinn ausbrütet. Der erſte Schwarm eines alten Stocks heißt der Vorſchwarm und die folgenden ſind Nachſchwärme. Man hält es für Kennzeichen, daß der Stock bald ſchwärmen werde, wann in ſelbigem auf einmal alles ſtille wird, ohngeachtet ein paar Tage vorher ein gewaltiges Summen darinnen zu hören war, und wenn die Bienen, des ſchönen Wetters ohngeachtet, nicht ausfliegen; allein dieſe Kennzeichen, ob ſie gleich bisweilen zutreffen, ſind dennoch ſo unzuverläßig, als das Vorliegen der Bienen vor dem Flugloch. Sie fangen gemeiniglich in der Mitte des Maymonats an, und ſchwärmen bis zu Ausgang des Junius. Sowohl die frühere, als die ſpätere Schwärme taugen nichts; erſtere, weil ſie noch nicht Nahrung genug vor ſich finden, und weil der Mutterſtock bey dem frühen Ausbrüten überflüßiger Königinnen noch nicht ſtark genug an Arbeitsbienen geworden iſt; letztere aber, weil ſie nicht mehr ſo viel einſammlen können, als ſie zu ihrem Unterhalt im Winter nöthig haben. Die Bienen ſchwärmen übrigens ſelten vor 9 oder 10 Uhr Vor- und ſelten nach 3 oder 4 Uhr Nachmittags. Wann die Bienen aus dem Stock ziehen, ſo hängen ſie ſich in Klumpen an den erſten niedrigen Aſt, oder ziehen auch wohl in die Höhe und in entfernte Gegenden. Die Königinn kommt nicht zuerſt, ſondern beyläufig in der Mitte des Schwarms heraus, ſetzt ſich neben dem Aſt, woran die Bienen ſich verſammlen, und gehet erſt zu dem Haufen,

wann er ſich dicke angelegt hat. Daher iſt es nicht rathſam, den Schwarm gar bald zu faſſen, weil leicht die Königinn noch nicht dabey ſeyn könnte, ſondern man muß warten, bis die größte Unruhe vorbey iſt. Die Schwärme gehen nicht leicht durch, wenn niedrige Büſche in der Nähe ſind, leichter aber, wenn ſie lauter hohe Bäume finden. Wenn ſie aus dem Stock hoch hinauf fliegen und ſich in der Luft verſammlen, ſo gehen ſie meiſtens durch, und man muß ſie alsdann durch Spritzen ſtark mit Waſſer beſprengen, wodurch ſie an dem Fliegen verhindert und genöthiget werden ſich herab zu begeben; man muß aber die Spritzen ſo richten, daß das Waſſer nicht von unten herauf, ſondern im Bogen von oben herab auf ſie falle. Wann der an einem Baum hangende Schwarm anfängt ruhig zu werden, ſo benetzt man ſie mit reinem Waſſer, hält den Bienenkorb dicht unter den Aſt, und ſchüttelt oder kehrt die Bienen mit einem Kehrwiſch ſo geſchwinde, als möglich, hinein, ſetzt den Korb umgekehrt und bis auf eine kleine Oefnung mit einem Tuche zugedeckt unter den Baum, treibt die an dem Aſt noch hängende wenige Bienen mit Rauch weg, und läßt den Korb ſo lange ſtehen, bis ſich alles Volk hinein gezogen hat, worauf man ihn auf ſein Bret und mit ſelbigem an ſeinen Beſtimmungsort ſetzt. Iſt die Königinn nicht in den Korb gekommen, ſo wird ſich der Schwarm bald wiederum von neuem anlegen und muß alſo nochmal gefaſſet werden. Oft legt ſich derſelbige aus Mattigkeit der Königinn auf die Erde; alsdann ſtürzt man nur den Bienenkorb auf die Erde, und treibt die außen herum liegende Bienen mit Rauch hinein. Auch hier iſt das ſicherſte, wenn man, wie oben bey der Waldbienenzucht gelehret wurde, die Königinn, ſo lange, bis die Bienen zu bauen angefangen haben, in ein Weiſelhäuschen einſperrt.

Man

Man hat fünferley Arten erfunden, die Bienen durch **Ableger** zu vermehren, nämlich durch das **Austrommeln**, durch **vorräthige Weiſel**, durch **eingeſpießte Brut**, durch **Ständermagazinsableger** und durch **Lagermagazinsableger**.

Die Vermehrung durch das **Austrommeln** geſchiehet alſo: Man nimmt einen vollen zugeſtopften Bienenkorb in der zum Schwärmen bequemen Jahreszeit, bey ſchönem Wetter, auf 30 bis 40 Schritte vom Stande, wendet den Korb um, macht ihn vom untern Bret los, ſtürzt einen ganz paſſenden Korb, der vorher mit etwas Honig inwendig beſtrichen worden iſt, darauf, bindet beede mit einem Tuch veſt zuſammen, ſo daß kein Vogel heraus kann, und trommelt alsdann an dem mit Bienen gefüllten Korbe mit den Fingern wohl herum, ſo erhebt ſich eine nöthige Menge Bienen ſamt der Königinn in den obern Korb. Dieſes geſchiehet in 8 bis 10 Minuten. Merkt man nun im obern Korb ein ſtarkes doch friedliches Summen, ſo thut man die Körbe voneinander, ſtellt den alten, in welchem doch des Brütens halben noch viele Bienen zurücke bleiben, wieder an ſeinen alten Ort auf den Stand, wo unterdeſſen ein leerer Korb zum Aufenthalt für diejenige Bienen ſtand, welche mittlerweile vom Felde nach Haus kamen. Dieſen Korb ſetzt man offen vor den Stand hin, damit die darein gekrochene Bienen ſich wiederum in ihre vorige Wohnung begeben. Der Ableger, in welchem die meiſten Bienen von dem alten Stock ſeyn werden, muß unterdeſſen mit dem Tuche verbunden geweſen ſeyn, um mit ihm die Probe vornehmen zu können, ob auch eine Königinn mit unter ſeye. Man ſtößt zu dem Ende den Korb ſtark auf das Tuch, damit alle Bienen in einem Klumpen auf daſſelbige fallen, benetzt ſie ſtark mit Waſſer, daß ſie nicht fliegen können, ſucht die Kö-

Königinn heraus und ſperrt ſie einige Tage lang in ein Weiſelhäuschen, und ſetzet dieſes unter den Korb auf das Bret, und ſomit den neuen Stock neben den alten auf den Stand. Hat aber der Ableger keine Königinn, ſo wird er ſich auf ſolche Art bald wiederum mit dem Mutterſtock vereinigen.

Hat man eine überflüßige oder vorräthige Königinn, ſo ſetzt man dieſe mit dem Weiſelhäuschen in einen neuen mit etwas Honig beſtrichenen Korb, nimmt den volkreichſten Korb von ſeinem Standort ab, bringt den neuen mit der Königinn auf ſolchen, und entfernt den alten, ſo verſammlen ſich alle vom Felde kommende Bienen zu dieſer bienenloſen Königinn, kommen aber nicht genug, ſo trage man noch ein Paar von den benachbarten Stöcken auf drey Schritte von dieſem neuen Stock weg, ſo werden ſich auch aus dieſen viele verirren, und in den neuen Stock einziehen.

Durch angeſpießte Brut macht man die Ableger auf folgende Art. Man nimmt aus einem vollen Korb eine mit Brut verſehene Tafel, bringt ſie in einen neuen mit Bienenkraut oder Honig beſtrichenen Korb und beveſtiget ſie daſelbſt mit hölzernen Stiften dergeſtalt, daß ſie auf beyden Seiten von den Bienen beſeſſen werden kann; dann entfernt man den alten Stock von ſeinem Standort ziemlich weit, und bringt den mit der Bruttafel verſehenen Korb an ſeine Stelle, ſo kommen von dem Mutterſtock viele Bienen dahin, erbrüten ſich in 14 bis 20 Tagen eine Königinn und formiren einen eigenen Stock.

Ein Ständermagazin beſteht aus 3 bis 5 Halbkörben, welche aufeinander geſetzt und mit Leimen verſchmiert werden. Einen ſolchen mit Bienen wohl gefüllten Korb nimmt man im Frühjahr, an einem ſchönen Tage, von dem Stand weg und ſetzt ihn an einen ſchattigten Ort, an ſeine Stelle aber ſtellt

man einen leeren Korb, in welchem ſich die vom Felde heimkommende Bienen inzwiſchen aufhalten können. Man trommelt unten am Magazine etliche Minuten mit den Fingern herum, bis man an dem Brummen und Summen in dem obern Korb merkt, daß die Bienen ſich hinauf gezogen haben; alsdann ſchneidet man mit einem Drat zwiſchen dem oberſten und dem nächſt darunter ſtehenden Korb die Wachstafeln durch, ſetzt jenen auf ein beſonderes Bret und bedeckt dieſen mit einem Deckel von Holz oder Stroh, ſetzt ihn an ſeine vorige Stelle, den daſelbſt geſtandenen leeren Korb aber unter ihm auf den Boden, damit ſich die vom Felde heimgekommene Bienen wiederum in ihre Wohnung begeben können; den abgeſchnittenen obern Korb mit den hineingetrommelten Bienen aber ſetzt man gleich neben den vorigen.

Die Lagermagazine werden mitten durchgetheilt, und das Verfahren dabey kommt in der Hauptſache mit dem vorigen überein.

Wenn alles dieſes ſo buchſtäblich richtig wäre, wie es in den Bienenbüchern angeprieſen wird, ſo könnte man nicht lange unſchlüßig bleiben, ob man der natürlichen oder der künſtlichen Vermehrung der Bienenſtöcke den Vorzug einräumen ſolle. Ich habe zwar keine eigene Erfahrungen geſammlet, welche mich berechtigen könnten, hierinnen zu entſcheiden; ich habe aber mit einigen Mitgliedern einer weyland floriſanten Bienengeſellſchaft, welche nicht nur alle dieſe Kunſtſtückchen ſelbſten ausgeübt, ſondern auch noch mit neuen Erfindungen bereichert und der Welt gedruckt und mit Kupfern erläutert, vorgelegt hatte, kennen gelernet und beobachtet, daß ſie nach der Zerſtörung ihrer Societät ihre Bienen wiederum ganz auf gemeinen Schlag behandelten. Uebrigens laſſe ich alles dieſes, was ich meinen Leſern hiſtoriſch vorzutragen vermüßiget war, billig auf ſei-

nem Werth und Unwerth beruhen, und begnüge mich damit, denjenigen Leſern, welche zu dergleichen Verſuchen, nach Anleitung ihrer Bücherſammlung geneigt ſeyn mögten, Vorſicht und Behutſamkeit zu empfehlen.

Die Gewächſe, aus welchen die Bienen ihre vornehmſte Nahrung ziehen, ſind folgende: der Kornelkirſchenbaum, welcher ſehr frühe blühet, die Palmen oder Weiden, der Pappelbaum, das Edelleberkraut, die Violen, das Löffelkraut, der Faulbaum, die Gruſſelbirn, der Sauerklee, die Kaſtanien, alle Kleearten, der Mohn- oder Magſaamen, der Linden- Pflaumen- und Birnbaum; ihnen dienet auch der Honigthau ſehr, und die Baumlaus recht vorzüglich, an den Bäumen, und zwar auf ihren Aeſten und Blättern, den Honig zu ſammlen, denn es iſt bekannt, daß dieſe Baumläuſe den Saft aus den zarten Zweigen ausziehen und ihn auf das Laub und auf die Aeſte der Bäume verſpritzen, den nachher die Bienen und Ameiſen einſammlen. Zu weiterer Fütterung dienen ihnen die Blüthen der Saubohnen, des Hanfs, der Zwiebeln, der Kukumern, der Kirbiſſe, der Boragen, der Cikorien, des ſchwarzen Kümmels, der Yſopen, der Poley, der Bohnen, des Katzenkrauts, des Salats, der Rettige, der Meliſſen, des Fenchels, der Erbſen, Wicken, Linſen, des Buchwaizens, der Sonnenblumen und aller Kohlkräuter; die allerbeſte Weide für ſie aber iſt ein Tannen oder Fichtenwald, beſonders, wenn er mit etwas Laubholz vermiſchet iſt. Die Prätenſionen der Bienenväter ſind ſo weit gegangen, daß ſie anrathen, ſich mit dem Garten und Feldbau darnach zu richten, damit die Bienen immer Nahrung genug haben mögen. Was würde wohl auf dieſe Art ein Pfund Honig oder Wachs koſten? Beſſer gefällt mir der Vorſchlag, die Bienen zu der Zeit,

wo

wo es ihnen an hinlänglicher Nahrung gebricht, auf eine Zeitlang in eine Gegend zu verſetzen, in welcher ſie ſolche überflüßig finden.

Man befindet ſich oft in dem Fall, ſeine **Bienenſtöcke zu Hauſe füttern zu müſſen**, beſonders im Herbſt und Frühjahr, wenn in der Brutzeit ſchlimmes Wettes einfällt. Um zu wiſſen, ob man unvermögende, kranke und dürftige Bienen habe, die unſerer Verſorgung benöthiget ſind, muß man jährlich zwo Hauptviſitationen anſtellen, die eine im Herbſt, ungefähr um Michaelis; und die andere im Frühjahr, ſo bald als möglich. Man macht die Stöcke oder Körbe auf, und betrachtet das Neſt von allen Seiten. Siehet man nun etwa 2 oder 3 Zoll, von den Spitzen der Ränder an, Honig, und zwar noch in vielen Scheiben, ſo iſt der Stock wohl verſorgt. Entdeckt man aber mit bloſen Augen nichts, ſo bohrt man mit einem Drat in die Waben, und findet bey dem Herausziehen, wie tief er in den Honig gekommen iſt. Man hat zu Erſparung der Koſten zwar allerley künſtliche Bienenfutter ausgeſonnen und angewendet, alleine die Reſultate der beſten Erfahrungen zuſammen genommen, beweiſen den Satz, daß es im Grunde am vortheilhafteſten und ſicherſten ſeye, ſeine Bienen mit reinem friſchen Honig zu füttern. Man gießt den Honig auf einen Teller, überlegt ihn mit kleinen Spähnen oder Strohhalmen, auf welche ſich die Bienen ſtellen, wenn ſie davon genieſen wollen, und ſetzt ſolchen Teller unter den Korb. Recht ſehr gut iſt es in dieſer Rückſicht, wenn die Körbe unten an dem Bret mit der hieroben angerathenen Schublade verſehen ſind, weil man in ſelbige, ohne die Bienen im mindeſten zu beunruhigen, einen bequemen Futtertrog ſetzen kann. Allein dieſe faſt allgemein eingeführte Art, die Bienen zu füttern, hat ihre große Mängel. Es gehet nicht

nicht leicht leer ab, daß nicht etwas von dem Honig verſchüttet wird; bisweilen fallen die Bienen gar in den Honigteller und können nicht wieder heraus; und im Winter in der großen Kälte ziehen ſie ſich alle oben in dem Stocke zuſammen, um ſich gegen die Kälte mehr zu ſchützen, und getrauen ſich öfters nicht mehr herunter, um den Honig zu holen. Am bequemſten und in allem Anbetracht am ſicherſten iſt es alſo, wenn man oben in den Stock oder Korb ein rundes Loch macht, in welches man den Hals einer Burgunder Flaſche ſtecken kann, die Flaſche mit Honig füllt, mit neuer Leinwand zubindet, den Hals in den Korb hineinbindet und es den Bienen überläßt, den Honig nach Bedürfniß durch die Leinwand heraus zu ſaugen. Eine hinlängliche Erfahrung iſt mir Bürge für die großen Vorzüge dieſer Methode.

Die **Winterung** der Bienen iſt noch ein wichtiger Punkt, der ſchon manche Spekulation veranlaſſet hat. Man hat ſich viele Mühe gegeben, den Bienen im Winter zu Hilfe zu kommen, theils daß ſie nicht erfrieren, theils daß ſie bey gelinder Witterung nicht zu ſtark zehren, und theils daß ſie vor ihren Feinden verwahret ſeyn mögen. Einige ſtellten ſie verſchloſſen auf den Fruchtboden oder in eine dunkle Kammer, andere begruben ſie in die Erde oder in Fäſſer unter Spreu und Hexel. Allein alle dieſe Vorſicht brachte ihnen mehr Schaden als Nutzen: Mäuſe, Schimmel und andere Zufälle verderben viele, ſo daß man es jetzt noch immer für beſſer hält, die Bienen auch im Winter auf ihrer Stelle zu laſſen. Kälte ſchadet ihnen nicht, nur muß man im Frühjahr, bey einer neu einfallenden Kälte, die Körbe mit Haberſtroh bedecken, die Sonnenſtrahlen davon abhalten, und die Fluglöcher mit einem durchlöcherten Blech verſchlieſen, damit ihnen nur die noth-

nothdürftige Luft übrig bleibe. Gut iſt es dahero, wenn man im Winter die Stöcke ümwendet, daß das Flugloch gegen die Ruckwand des Bienenſtandes zu ſtehen kommt.

Die **Krankheiten**, welchen die Bienen unterworfen ſind, beſtehen hauptſächlich in folgenden.

1) **Der Durchfall** oder die **Ruhr**. Dieſe Krankheit bekommen ſie meiſtens im Frühling. Man erkennet ſie an dem röthlichen ſtinkenden Auswurf, welchen die Bienen von ſich geben, und wegen Mattigkeit, eben damit die Roſen oder Waben und das Flugloch beſchmutzen. Am wahrſcheinlichſten entſtehet ſie aus einer Ueberfüllung des Magens mit Honig. So bald man eine Spur von dieſer Krankheit bemerkt, muß man eine halbe zerriebene Muskatennuß, einen Löffel voll Honig und einer Erbſe groß Safran in ein paar Theetaſſen voll ſiedendes Waſſer rühren und den Bienen lau vorſetzen. Dadurch reinigen ſie ſich leicht, werden munter und ſtark. Manche geben dieſes Mittel alle Frühjahr auch denjenigen Stöcken, welche keinen Durchlauf haben.

2) **Die Hörnerkrankheit** oder **Büſchelkrankheit**. Man ſiehet im Frühling Bienen, welchen gelbe, röthliche und grüne Büſchel auf der Stirne ſitzen. Man ſchreibt ſie den bey Einſammlung ihrer Nahrung auf ihren Kopf gefallenen Blumenſtaub zu, welcher an den poröſen Theilen des Kopfes Wurzel ſchlagen und gleich einer Pflanze auswachſen ſolle. Man findet aber nicht, daß ihnen dieſer Zufall ſchade, und er muß aus Unwiſſenheit in das Regiſter der Krankheiten geſetzt worden ſeyn. Ich mache hievon blos einige Anregung, damit ſich angehende Bienenliebhaber durch deſſen Beobachtung nicht erſchröcken laſſen.

3) **Die Tollkrankheit** entſtehet von dem Genuß giftiger Pflanzentheilchen. Die Bienen gerathen in

eine Art von Wuth, ſtürmen zu dem Flugloch heraus und toben ſo lange, bis ſie tod zur Erde fallen. Es iſt kein Heilmittel dagegen bekannt.

3) Die **Faulbrut** entſtehet dadurch, wenn bey einfallender Kälte die Bienen ihre Brut verlaſſen, und ſich der Wärme wegen zuſammen ziehen, oder wenn zu wenig Bienen vorhanden ſind, die Brut gehörig zu erwärmen. So bald die Bienen die tode Brut merken, ſo ſuchen ſie ſich zwar ſelbſt zu helfen, und alle abgeſtorbene herauszuziehen: ſind aber zu dieſer Arbeit der Bienen zu wenig, oder iſt der üble Geruch ſchon zu ſtark, ſo gehen ſie entweder alle zu Grund, oder verlaſſen den Stock. Dieſem Uebel kann nicht anders abgeholfen werden, als durch das Ausſchneiden aller angeſteckten Tafeln, durch das Unterſetzen eines ſtärkenden Honigweins und durch ein gelindes Räuchern mit weißem Zucker. Iſt aber der ganze Stock ſchon angegriffen, ſo treibt man beſſer alle Bienen heraus, und entweder in einen neuen Korb, oder in einen andern bevölkerten Stock. Will man der Faulbrut vorbeugen, ſo muß man im Frühling, wenn auf warme Tage eine Kälte folgt, die Bienenſtöcke wohl bedecken und gegen die eindringende Kälte ſchützen.

5) Die **Weiſelloſigkeit**, oder der Tod der Königinn iſt eigentlich keine Krankheit des Stocks, ſondern ein unglücklicher Zufall. Die Kennzeichen davon ſind, wenn die Bienen nicht häufig und munter, ſondern in geringer Anzahl und traurig aus- und einfliegen und ohne Höschen von dem Felde zurücke kommen. Das ſicherſte iſt, den weiſelloſen Stock mit einem andern zu vereinigen, der eine Königinn hat. Einige rathen an, aus einem andern Stock ein Stück Bruttafel auszuſchneiden, in den weiſelloſen Stock einzuſetzen und das Flugloch zu verſchließen, damit die Bienen nicht durchgehen, ſondern

ſich

ſich einen neuen Weiſel ausbrüten; andere wollen es vorträglicher finden, daß man ſich immer einige Königinnen in beſondern Weiſelhäuschen aufbehalte, um die weiſelloſen Stöcke damit verſehen zu können.

Außer dieſen vorerzehlten Krankheiten und unglücklichen Zufällen haben die Gartenbienen eben ſo, wie die Waldbienen, auch noch mit mancherley **Feinden aus dem Thierreiche** zu kämpfen. Die Feinde der Waldbienen, von welchen wir oben ſchon gehandelt haben, ſind auch Feinde der Gartenbienen. Neben dieſen aber beißen ſich die Mäuſe zur Winterszeit in die Bienenſtöcke ein und freſſen den Honig; der Storch fängt die Arbeitsbienen im Sommer auf den Wieſen; die Schwalbe haſcht ſie im Flug auf; die Ameiſe kriecht in den Korb und zehrt vom Honig; die kleinen Schmetterlinge legen ihre Eyer in die Bienenſtöcke und erzeugen dadurch Maden. Indeſſen werden die Mäuſe keinen Schaden thun können, wenn die Strohkörbe dicht gebunden, die Käſten von ſtarkem Holze gemacht und die Fluglöcher im Winter wohl verwahret werden; für die Ameiſen, Horniſſe und Weſpen aber ſtellet man Gläßer mit langen und engen Hälſen in den Weg und füllet ſie mit etwas Honig, ſo werden ſie ſich darinnen ſelbſten fangen; gegen die Störche und Schwalben hingegen iſt kein zuverläßiges Mittel bekannt. Die Spinnen, welche den Bienen ſehr ſchädlich ſind, werden dadurch am leichteſten vertilgt, daß man die Bienenſtände fleißig kehrt und keine Spinnengewebe darinnen aufkommen läßt. Kröten und Fröſche werden keinen Schaden thun, wenn kein Gras vor dem Stand und die unterſte Reihe deſſelben wenigſtens zween Schuhe von der Erde entfernet iſt, oder wenn man einen Topf mit Wagenſchmier unter den Stand ſtellt, als wovor die-

dieſe Thiere fliehen. Die Motten und alle innere Bienenfeinde hält man durch fleißiges Reinigen der Stöcke davon ab; wenn ſie ſich aber ſchon in den Waben veſtgeſetzt haben, ſo muß man ſelbige ausſchneiden.

Noch gehören unter die wichtigſten Feinde der Bienenſtöcke ſelbſten **fremde** Bienen, die ſich bey ihnen zwar einſtellen, aber nicht in ihrer Geſellſchaft bleiben, ſondern nach dem Freſſen wieder in ihren eigenen Stock zurücke gehen, und alſo nichts zum gemeinſchaftlichen Beſten des Stocks beytragen, ſondern in ſelbigem blos zehren. Sie erkennen ſich wechſelsweiſe am Geruch, und an ihrem Fluge, und töden ſich. Eine andere Gattung von Bienen, welche man Näſcher nennt, gehet einzeln dem Honiggeruch nach, fliegt bogenweis von einem Stock zum andern, und läßt ſich vornämlich alsdann ſehen, wann im Felde nicht volle Nahrung zu finden iſt. Die **Raubbienen** gehen in zahlreicher Geſellſchaft dem Honig nach, und berauben andere Stöcke mit Gewalt. Man erkennet dieſe, ſo wie die Näſcher daran, daß ſie nicht gerade zu gegen das Flugloch fliegen, ſondern ſchüchtern um den Stock herum ſchwärmen, ſo lange ſie nämlich den Stock noch nicht angefallen und übermannt haben; denn alsdann fliegen ſie gerade auf das Flugloch zu, und vom früheſten Morgen bis in die ſpäteſte Nacht, wo andere Bienen bereits ruhig ſind, aus und ein.

Wenn man dergleichen Bienen merkt, ſo darf man nur die aus- und eingehende Bienen vor dem Flugloch mit Haarpuder oder Kreide beſtreuen, und im Ort bey allen Bienenſtänden obacht geben, wo weiße Vögel nach Hauſe kommen: ſo wird man den Beſitzer der Raubbienen bald entdecken und ſich mit ihm abfinden können, daß er ſolche entfernt oder ſo lange einſperrt, bis ſie das Rauben wiederum vergeſſen.

geſſen. Kann man aber den unbilligen Beſitzer der Raubbienen dazu nicht bewegen, ſo iſt das räthlichſte, an einem Abend den angefallenen Stock vom Stand hinweg zu nehmen und an deſſen Stelle einen leeren Korb zu ſetzen, in welchem ſich ein Gefäs mit Honig befindet. In das Flugloch wird eine etwa 3 oder 4 Zoll lange Röhre geſteckt, wodurch die Räuber hinein gehen, aber nicht gleich wiederum hinaus finden können. Hat man nun auf dieſe Art eine ziemliche Anzahl Raubbienen zuſammen gebracht, ſo kann man ſie Abends mit Boviſt ſchlafend machen, in einen andern nicht ſehr volkreichen Stock bringen und ſelbigen etliche Tage verſchließen: ſo werden ſich die neue mit den alten Einwohnern vereinigen und gemeinſchaftlich arbeiten, der Raubbienenſtock aber wird an Volk ſo ſehr geſchwächt, daß er das Rauben aufgeben muß.

Das **Zeideln**, oder die Art und Weiſe, einem Bienenſtock ſeinen entbehrlichen Vorrath an Wachs und Honig zu nehmen, verdient billich den Vorzug vor der alten grauſamen Methode, die Bienen, wenn ſie einen hübſchen Vorrath eingeſammlet haben, mit Schwefelrauch zu erſticken. Die beſte Zeit zum Zeideln iſt zu Ende des Junius, weil alsdann die Bienen nicht nur ziemlich reich, ſondern auch noch im Stande ſind, vor Winters den Abgang wiederum zu erſetzen. Zu dieſer Arbeit ſind einige gerade Meſſer mit langen Klingen; einige krumme, deren flache Seite gebogen und vornen zweyſchneidig iſt; eine lange Gabel, die Wachstafeln damit anzuſpieſen; ein Schaber, um die Unreinigkeiten und das alte Wachs abzuſchaben; ein Meiſel, womit man den alten Kütt und Lehmen wegräumt; eine Rauchpfanne, ein Flederwiſch; ein mit zwo Handhaben verſehener Drat, oder, welches noch beſſer iſt, eine am Ende geſchärfte Blechtafel von der

Größe

Größe des Bienenſtocks, womit man bey den Ständern das Gewirk auf dem Bret glatt wegſchneidet, und ein Gefäs mit Waſſer erforderlich, worein man die Zeidlermeſſer legt. Iſt man mit dieſen Erfordernissen verſehen, ſo löſet man den Stock von dem Bret ab, treibt die Bienen mit Rauch in die Höhe, und wendet ihn um und nimmt die leeren Wachstafeln ſamt allen Motten und Maden weg. Alsdann macht man die Meſſer warm und ſchneidet damit die entbehrlichen Honigtafeln aus; wobey man ſich aber ſorgfältig hüten muß, keine Tafeln mit junger Brut wegzunehmen, welche man an den erhabenen Deckeln der Zellen erkennet. Iſt man mit der Operation fertig, ſo kehret man mit einem Flederwiſch alle zerſtreuet umher liegende Bienen in den Korb, ſetzt dieſen wiederum auf ſein Bret, verküttet oder verſchmiert ihn wohl und öfnet das Flugloch erſt nach einigen Stunden. Man ſollte aber von rechtswegen niemal die untern, ſondern allemal die obern Tafeln ausſchneiden, weil die Bienen von oben herunter bauen, folglich das obere Gewirk immer älter und den Bienen unnützer iſt, als das untere.

Ein guter Bienenſtock darf keine ſchwarze alte Roſen haben; muß volkreich und geſund ſeyn, welches man an dem Flug der Bienen und an ihrer Geſchwindigkeit wahrnimmt, womit ſie ſich bey der geringſten Bewegung dem Flugloch nähern; er darf keine Motten haben, welche man an den ſchwarzen Körnern auf dem untergeſetzten Brete entdeckt; und muß vollwichtig ſeyn, das iſt, im Frühling 20 bis 25 und im Herbſt 32 Pfunde wiegen. — Auf dieſe Eigenſchaften hat man bey dem Einkauf der Bienen ſorgfältig zu ſehen.

Unter den bekannten Mitteln gegen den Stich der Bienen, welchem die Bienenväter ſo ſehr ausgeſetzt ſind, hat der verdünnte Honig, wie man ihn

ihn den Bienen zu füttern pflegt, und das Skorpion-öl ſich noch am wirkſamſten bezeugt.

Bier, ein in ganz Europa ſehr wohl bekannter Trank, welcher aus allerley Getraide bereitet wird. Ob gleich Biere unendlich verſchieden ſind, indeme das Klima, das Waſſer, die Lage der Bräuhäuſer, die verſchiedene Arten von Getraid, ihre Miſchung und Qualität, die verſchiedene Arten zu bräuen, ja die einfallende Witterung ſelbſten und vielleicht noch viele andere bisher noch unbemerkte Urſachen einen beträchtlichen Unterſchied der Biere veranlaſſen: ſo hat man doch nur 2 Hauptarten von Bier, nämlich weißes und braunes. Jenes iſt entweder Waizen- oder Gerſtenbier, und beyde ſind entweder Luft- oder Darrbiere, je nachdem ſie aus Luft- oder Darrmalz bereitet werden. Das braune Bier hingegen theilet ſich wiederum in Winter- oder Schenkbier, und in Märzen- oder Lagerbier. Das erſtere wird gleich gegen Ende des Herbſtes gebräuet und den Winter hindurch ausgezapft, und man macht es daher etwas ſchwächer und bräuet es auf die obere Gährung, damit es früher trinkbar werden möge: das letztere hingegen wird, nach Beſchaffenheit der Witterung, im Februar oder März auf die untere Gährung gebräuet und im Sommer, nach dem es hinlänglich abgelegen iſt, ausgezapft, und muß ungleich mehr Malz und Hopfen erhalten.

Unter die berühmteſten Biere in Deutſchland gehören die **braunſchweigiſche Mumme** und der **Breyhahn**. Außer den gewöhnlichen Ingredienzien von Malz und Hopfen kommt zu der Mumme noch allerley Gewürz, als Kordamomen u. d. g. dann Birken- und Tannenſpitzen; der Breyhan hingegen wird entweder aus bloſem Waizenmalz, oder doch nur mit einem geringen Zuſatz von Gerſtenmalz bereitet, und erhält wenig oder gar keinen Hopfen. Das Malz

zu

zu dieſem Biere muß aber allezeit Luftmalz ſeyn.

Noch hat man eine Art Bier, welche man Doppelbier nennet, die aber im Weſentlichen von den gewöhnlichen Bierarten nicht verſchieden iſt. An manchen Orten iſt es ein Mittelding zwiſchen dem weißen und braunen Bier, erhält mehr Malz und Hopfen als jenes und weniger als dieſes; anderswo hingegen verſtehet man unter dem Doppelbier das ſtärkſte auf das Lager gebräuete braune Bier.

Sehr berühmt ſind die **engliſchen Biere**. Ich hoffe, meinen Leſern verſtändlicher zu werden, wenn ich das wenige, was uns von der Bereitungsart derſelben bekannt iſt, in die Beſchreibung der deutſchen Brauerey einſchalte.

Die hauptſächlichſten Beſtandtheile aller Biere ſind Malz und Waſſer. Die **Bereitung des Malzes** iſt die allerdelikateſte Arbeit des Bräuers, und ein Fehler, der dabey begangen wird, iſt nachher unverbeſſerlich. Die Beſchreibung dieſes Geſchäftes und aller dabey zu beobachtenden Vorſichten erfordert eben ſo vielen Raum, als die Beſchreibung aller übrigen Brauereyarbeiten: und wir verweiſen dahero unſere Leſer damit auf den in ſeiner Ordnung nachfolgenden Artickel: **Malz**.

Das **Waſſer** und ſeine fehlerhafte Beſchaffenheit legen dem Bierbräuer oft die unüberſteiglichſte Hinderniſſe in den Weg, ein recht ſchmackhaftes Bier zu bräuen. Kühles, weiches und reines Waſſer iſt zum Bräuen vorzüglich zu empfehlen und die mineraliſche Waſſer taugen am allerwenigſten. Je alkaliſcher das Waſſer iſt, und je weniger von ſauren, ſalpetrichten oder andern Mittelſalzen in demſelbigen anzutreffen iſt, je geſchickter iſt es überhaupt betrachtet zu dieſem Endzwecke. Eine chymiſche Unterſuchung des Waſſers iſt wohl der ſicherſte Wegweiſer; die darinnen

nen unerfahrne Bräuer und Bräuverwalter hingegen können ſich an folgende allgemeine faßliche Kennzeichen eines zum Bierbrauen tauglichen Waſſers halten: 1) Wenn die Quelle, woraus es entſpringt, im Winter nicht zufriert, im Sommer aber recht friſch und kalt iſt; 2) wenn es recht klar und helle iſt, und weder Geruch noch Geſchmack hat; 3) wenn das Fleiſch, und beſonders die Erbſen, welche man darinnen kocht, bald weich, die Fiſche hingegen hart werden; 4) wenn ſich die Seife darinnen leicht auflößt; 5) wenn an den Rändern der Bäche, in welchen dieſes Waſſer fließt, gute Grasſorten wachſen, in dem Bach ſelbſten aber Bronnenkreſſe zu finden iſt; 6) wenn das in einem Glaß geſchüttelte Waſſer viele Perlen aufwirft; 7) wenn das ruhig ſtehende Waſſer bald trübe wird und zuletzt grüne Fäden am Boden des Gefäßes anſetzt; 8) wenn es im Kochen wenig oder gar keine Unreinigkeiten oder keinen ſogenannten Waſſerſtein abſetzt; und 9) wenn es von Citronenſaft, Scheidewaſſer und deſtillirtem Eßig ſtark ſchäumt. Wie die Beſtandtheile des Waſſers noch genauer zu erforſchen ſind, wird man unter dem Artickel **Waſſer** finden. Kann man kein Waſſer haben, welches viele oder die meiſten von dieſen Kennzeichen eines guten Waſſers an ſich hätte: ſo muß man verſuchen, ob ſich daſſelbige nicht durch folgende Mittel verbeſſern laſſe. Man laſſe es in einem hierzu tauglichen Gefäs einige Tage vorher, ehe man es zum Bräuen verwenden will, ruhig ſtehen, damit ſich die darinnen befindliche erdartige Theile abſondern und zu Boden ſinken können. Noch wirkſamer iſt es, wenn es während dieſer Zeit von der Sonne beſchienen werden kann. Je härter das Waſſer iſt, je länger muß es ſtehen. Hilft dieſes nicht, und entſtehet alſo die Vermuthung, daß die fremden Theilchen

aus Salzen beſtehen, ſo muß man das Waſſer durch Holzaſche ſeigern oder etwas Pottaſche darein rühren und einen oder zween Tage ſtehen laſſen. Nichts ſondert die fremden Theilchen des Waſſers mehr ab, als das Kochen deſſelbigen. Allein das Waſſer führt ein gewiſſes feines, flüchtiges und geiſtiges Weſen bey ſich, welches zu einem guten Biere unentbehrlich iſt, und gerne verlohren gehet, wenn man es heftig und lange kocht. Ueber dieſes iſt das Abkochen, wegen des faſt allenthalben theuren Holzes, ſchon ein koſtbares Verbeſſerungsmittel. Muß man ſich aber deſſelben zubereitungsweiſe bedienen, ſo iſt anzurathen, daß man das Waſſer nicht bey allzuſchneller Hitze koche, und während demſelben den Keſſel wohl zudecke, welches überhaupt allezeit beobachtet werden ſollte, ſo oft man bey dem Bräuen Waſſer oder auch Würze kochen läßt. Schnee- und Regenwaſſer geben ein ſehr gutes, aber kein haltbares Bier. Man kann ſich alſo deſſelbigen wohl zum weißen und Schenkbier, aber keinesweges zum Lagerbier bedienen. Da hingegen iſt das Bier von hartem Waſſer immer haltbarer, als das vom weichen, ob es gleich nicht ſo angenehm ſchmeckt. Allzu trübes und ſchmutziges Waſſer wird dadurch verbeſſert, wenn man es durch ein Gefäs laufen läßt, welches mit reinen Kieſelſteinen angefüllet iſt. Es iſt aber dieſe Vorſicht nicht allezeit nöthig, indeme es an Beyſpielen nicht fehlt, daß öfters ein ganz trübes Deichwaſſer ein recht reines, geſundes, ſchmackhaftes und haltbares Bier giebt.

Das Bräuen iſt an und vor ſich ein ſehr einfaches Geſchäfte und wird nur durch die mancherley Fehler, welche dabey begangen werden können, und durch die unermüdete Aufmerkſamkeit, welche man anwenden muß, um alles zu gehöriger Zeit und mit Beobachtung der einfallenden zufälligen Nebenumſtände

zu

zu beſorgen, difficil. Die Hauptverrichtungen beſtehen in der ſorgfältigen Reinigung der Gefäße, in der Zubereitung und dem Brechen des Malzes, welches ſodann in den Möſchböttig oder die Möſchkufe geſchüttet, mit heißem Waſſer übergoſſen, fleiſſig durcheinander gerühret, die Brühe, welche man Würze nennet, klar abgezogen, mit Hopfen verſetzt, abgekühlt, in Gährung geſetzt und ſodann auf die Fäſſer gefüllet wird.

Das **Reinigen der Gefäße** iſt zwar eine vorzügliche Erforderniß zum Bräuen eines guten Bieres; erfordert aber keine beſondere Kunſt, ſondern nur Fleiß, und wir halten uns alſo dabey nicht auf.

In Anſehung der **Bereitung des Malzes** haben wir vorher ſchon auf den beſondern Artickel **Malz** verwieſen.

Ehe das **Malz zum Schroten oder Brechen** auf die Mühle gethan wird, iſt es ſehr räthlich, ſolches vorhero von allem Staub und den noch anhängenden verdorreten Keimen zu reinigen, weil dieſe dem Bier einen ſehr unangenehmen Geſchmack geben. Man kann dieſes mit einem Sieb, oder noch bequemer damit bewerkſtelligen, wenn man von dem Malzboden auf den unter demſelben befindlichen Boden ein Dratgitter, oder eine ſogenannte Malzfege in einem ſpitzigen Winkel herunter gehen und auf demſelbigen das zum Brechen beſtimmte Malz herablaufen läßt; wo ſodann die Malzkörner darunter weg gehen, der Staub und die Keime aber durchfallen und zurücke bleiben. Letztere kann man entweder den Schweinen und Kühen unter das Futter mengen, oder mit Nutzen als Dünger gebrauchen, der beſonders wirkſam iſt, wenn er bald, nachdem er auf das Feld oder die Wieſen geſtreuet wurde, mit einem Regen befeuchtet wird. Gebrochen oder geſchro-

ſchrotet muß das Malz werden, weil auſſerdeme das Waſſer ſeine Kräfte nicht hinlänglich ausziehen kann. Alles Darrmalz muß, wenn es gefeget iſt, mit Waſſer angefeuchtet werden, weil es ſich ſonſten nicht gut ſchroten laſſen, ſondern in grobes Mehl verwandeln würde. Es wird dahero dieſes Malz auf den gepflaſterten Fußboden der Malztenne auf einen ſchmalen und langen Haufen geſchüttet und durch zwo einander gegen über ſtehende Perſonen mit kaltem Waſſer beſprenget, von zwo andern Perſonen aber mit Schaufeln oder Schüppen beſtändig durcheinander gearbeitet, bis es durchaus feucht, aber doch nicht ganz naß iſt. Altes und ſehr dürres Malz erfordert mehr Waſſer, als ein noch friſcheres: ſo wie hingegen das Luftmalz gar keines Anfeuchtens bedarf. Dieſes Anfeuchten muß wenigſtens 24 Stunden vorher geſchehen, ehe es in die Mühle kommt, und unter dieſer Zeit muß es etliche mal umgeſtochen werden, damit es durchaus gleich feucht werde und ſich nicht erwärme. Eben in dieſer Rückſicht darf es auch in der Mühle nicht in den Säcken ſtehen bleiben, ſondern muß gleich aufgetragen werden. Bey dem Schroten ſelbſt hat man nur darauf zu ſehen, daß keine ganze Körner von der Mühle kommen, es mag übrigens ſo grob geſchrotet ſeyn, als es will: denn ob man wohl glauben möchte, es wäre am beſten, ſolches ganz in Mehl zu verwandeln, weil in andern Fällen die Körper ſich um ſo leichter auflöſen, je kleiner ſie vorhero zertheilet werden, ſo würde ſich jedoch das Malz im Gegentheil von dem Waſſer nicht ausziehen laſſen, ſondern gleich einem Mehlteig in einen Klumpen zuſammen ſetzen, und bey warmen Tagen eine Treberſäure entſtehen. Iſt es aber gröblich geſchrotet, ſo findet das Waſſer allenthalben Zwiſchenräume, da es durchgehen, und dennoch auch Oberfläche genug, die es berühren und

die Kraft des Malzes ausziehen kann. Doch darf ſtark gedörrtes Malz ein wenig ſtärker zermalmet werden, weil es ſich nicht ſo leicht ausziehen läßt und durch das ſtarke Dörren ſeine Klebrigkeit ſchon gröſtentheils verlohren hat. Um der Säure des Biers vorzubeugen, darf man das Malz nicht eher ſchroten laſſen, als kurz vor dem Unterzünden der Bräupfanne. Denn da das Malz, ehe es auf den Mühlſtein kommt, genetzt werden muß, und durch die Bewegung und Reibung des Mühlſteins eine Wärme erhält, welche der Wärme einer friſch gemolkenen Milch nahe kommt: ſo kann es nach dem Schroten in den Säcken, worinnen es aus der Mühle gebracht wird, nicht wohl über eine oder zwo Stunden, nach Beſchaffenheit der Witterung ſtehen ohne ſich zu erhitzen und in eine Gährung zu gerathen, welche das Bier ſauer macht. Wenn man alſo verhindert wird, das von der Mühle kommende Malz ſogleich einzumöſchen, ſo muß man ſolches ohne Zeitverluſt aus den Säcken nehmen und an einem lüftigen Ort ganz dünne ausbreiten. Vermuthlich unter dieſer Vorſicht, läßt man in England, wo man es doch bekanntlich im Bierbräuen ſehr hoch getrieben hat, das Malz 10 bis 12 Tage vor dem Bräuen ſchroten, und glaubt, dadurch den Geſchmack des Bieres ſehr zu verbeſſern.

Das **Einmaiſchen** oder **Einmöſchen** des gebrochenen Malzes beſtehet darinnen, daß man es in den Möſchböttig oder die Möſchkufe ſchüttet, mit Waſſer übergießt und mit hölzernen Gabeln oder langen und ſchmalen Schaufeln durcheinander arbeitet, bis es ſich mit dem Waſſer völlig vereiniget hat und ganz dünne worden iſt. Bey dieſem Geſchäfte kommt es hauptſächlich darauf an, dem Waſſer den rechten Grad von Wärme zu geben. Jede Hausmutter weis es, daß ſie ihr Mehl das erſtemal mit

tem oder ganz lauem Waſſer begieſen muß, wenn es ſich in einen dünnen Brey verarbeiten laſſen und nicht in veſte Klumpen zuſammen rinnen ſolle. Eben ſo verhält es ſich mit dem Malz auch, und viele Bierbräuer, welche gewohnt ſind, ihr Malz mit heißem Waſſer einzumöſchen, kämpfen das ganze Jahr mit den nachtheiligen Folgen dieſes ihres fehlerhaften Verfahrens, ohne zu glauben, daß das Aufgieſen des heißen Waſſers die Veranlaſſung dazu iſt. Will man hierinnen ganz ſicher gehen, ſo muß man das Malz zuerſt nur mit milchwarmem, oder im Sommer mit ganz kaltem Waſſer ſo weit begießen, daß es ſich mit den Möſchſcheiden in einen dicken Brey zerrühren läßt, und erſt alsdann, unter unausgeſetzter Arbeit das heiße und zuletzt das kochende Waſſer nachgießen, bis die Möſchkufe ganz voll und das Waſſer mit dem Schrot auf das genaueſte vereiniget iſt, worauf man die Möſchkufe genau zudecken und ein paar Stunden ruhig ſtehen laſſen muß, theils damit ſich die Trebern ganz zu Boden ſetzen und die Würze, ehe man ſie in den Würztrog ablaufen läßt, vollkommen klar machen, theils aber und hauptſächlich, weil der eingeſchloſſene warme Dunſt das Malz vorzüglich auflößt und ſeine Kräfte ausziehet, und das Zudecken, daß die geiſtige Theilchen der Würze nicht ausdünſten können. Viele Bräuer laſſen die Würze, nachdem ſie von dem Möſchböttig abgezogen worden iſt, noch in den Keſſel bringen und kochen, ſie könnten ſich aber durch das Thee- und Kaffeekochen und viele andere dergleichen allgemein bekannte Geſchäfte hinlänglich überzeugen, daß ſie durch dieſes Kochen das Holz unnöthig verbrennen und ſtatt ihr Bier zu verbeſſern, ſolches kraftloſer machen; indeme die meiſte Pflanzen durch das bloſe Anbrühen ihre Kräfte am meiſten und beſten mittheilen, und der Aufguß,

durch

durch das nachherige Kochen die geiſtigſte und beſte Theilchen wiederum verliehrt. Will man aber von dem Kochen der Würze durchaus nicht abgehen, ſo brauche man wenigſtens die Vorſicht, auf die mit derſelben gefüllete Bräupfanne noch etwas geſchrotenes Malz zu ſtreuen, welches oben aufſchwimmt und das allzuſtarke Ausdünſten verhindert, und über dieſes noch die Pfanne mit einem wohl paſſenden Deckel zu bedecken. Weil die Bräupfannen, Möſchkufen und Würztröge ſehr koſtbare Geſchirre ſind: ſo macht man ſie gemeiniglich nur von der Größe eines halben Gebräudes, füllt die Bräupfanne, ſo bald ſie leer iſt und ehe ſie noch kalt wird, gleich wiederum mit Waſſer, welches in den Sud kommt, bis der erſte Aufguß aus der Möſchkufe in den Würztrog abgelaſſen werden kann; und wiederholt mit dieſer zwooten Pfanne voll Waſſer genau das erſte Verfahren. Der letzte Aufguß wird zwar ungleich ſchwächer, als der erſte; allein auf der Kühle, welche ein ganzes Gebräude auf einmal faſſen muß, kommen beede zuſammen, und werden durch das Aufkühlen hinlänglich miteinander vermiſcht, ſo daß ſie zuſammen ein Bier von gehöriger Stärke geben. Auſſer der Erſparniß am Geſchirre und am Raum im Bräuhauſe gewähret dieſe Methode noch den beträchtlichen Vortheil, daß das Malz durch das wiederholte Aufgießen vollkommner ausgezogen wird, und daß man ein ziemliches am Holz erſpahrt, weil der ſo eben erſt ausgeleert wordene Keſſel viel leichter wiederum zum Kochen zu bringen iſt, als das erſtemal, wo er ganz kalt war.

Der **Hopfen**, welcher dem Bier zugeſetzt werden muß, wenn es ſich lange aufbewahren laſſen ſoll, ohne ſauer zu werden, wird auf mancherley Art, aber meiſtens fehlerhaft behandelt. Die meiſte Bräuer wollen durch ein langes und heftiges Kochen, die ſo-

 genann-

genannten wilden, flüchtigen Theile, welche den Kopf betäuben ſollen, in die Luft jagen; andere ſuchen durch ein gelindes und nicht ſo lange anhaltendes Kochen, ja durch das Bedecken der Pfanne alles beyſammen zu behalten und durch dieſe flüchtige Theilchen das Bier edler und geiſtiger zu machen: faſt alle aber bedienen ſich hierzu der ſchon fertigen Würze, ohne zu bedenken, daß durch das klebrige und fette Weſen derſelben der Hopfen eingehüllet und verhindert wird, ſeine Kraft von ſich zu geben. Das Beſte des Hopfens iſt in ſeinen zarten und faſt durchſichtigen Blättern, in dem daran klebenden gelben Staube und in dem dünnen Häutgen befindlich, welches den Saamen einſchießt. Hieraus kann man leicht abnehmen, wie es auch die Erfahrung beſtättigt, daß eine gelinde Wärme aus den Hopfenkörnern, wenn man ſie in warmes Waſſer einweicht, den gewürzhaften Geruch heraus ziehe; und daß man durch ein viertelſtündiges Sieden die angenehme Bitterkeit des Hopfens erhalte; wo hingegen, und wenn man das Sieden eine Stunde und noch länger fortſetzen wollte, die flüchtige Theilchen wiederum verfliegen und die grobe irdiſche Theilchen in das Dekokt übergehen würden. Durch ein einfaches warmes Einweichen erhält man aus allen Vegetabilien mehr von ihrer Kraft, Geruch und Gewürze, als durch irgend ein anderes Mittel; und ſelbſt die veſten Körper, aus welchen man ihren Gehalt nicht anders als durch ein anhaltendes Kochen ausziehen kann, geben ſolchen viel leichter von ſich, wenn man ſie vorher einweicht. Um die flüchtigen und fixen Theile des Hopfens miteinander zu vereinigen und jene durch dieſe alſo zu verbeſſern, daß ſie nicht ſo ſehr zu Kopfe ſteigen, dieſe aber durch jene geiſtiger, kräftiger und wohlſchmeckender zu machen, muß man den einige Stunden oder auch wohl einen Tag vorher mit Salzwaſſer befeuch-

feuchteten Hopfen mit heißem Waſſer begießen und eine oder zwo Stunden wohl bedeckt in einer gleichen Wärme erhalten, hierauf den Anguß durch das Hopfenſieb von den Hopfenblättern abſondern, ſodann dieſe noch mit etwas heißem Waſſer abgießen und eine viertel- oder halbe Stunde lang kochen laſſen, abermal durch das Hopfenſieb von dem Dekokt ſcheiden, dieſes mit dem erſten Anguß vermiſchen und ſolches Gemiſche in die Würze gießen. Manche rathen an, unter 100 Pfund Hopfen ein Pfund zerfloſſenes Weinſteinſalz zu miſchen, als welches ein ſtarkes Auflöſungsmittel aller Vegetabilien ſeyn und bey mäſigem Gebrauch die Gährung befördern ſolle: ich habe aber keine Erfahrungen vor mir, welche hierüber entſcheiden könnten. Das Zeichen, woran man gemeiniglich abnehmen will, daß der Hopfen genug gekocht ſeye, wenn nämlich die Blätter ſich zu Grund ſenken, iſt ziemlich zweydeutig und betrüglich. Denn bey dem vorhin angerathenen Verfahren gehet er allezeit früher zu Boden, als wenn er blos gekocht wird; welches auch bey recht dürrem Hopfen, in Vergleichung mit friſchem und feuchtem geſchiehet. Es rührt nämlich ſeine Präcipitation daher, daß er ſich ſchon recht voll Waſſer angeſogen hat, welches aber noch nicht beweißt, daß ſeine Kräfte ausgetreten ſind. Wenn man aber den Hopfen blos kochen will, ſo iſt es nicht räthlich auf ſein Unterſinken zu warten, weil er alsdann aus dem Dekokt wiederum viele edle Theile einſchluckt und dem Bier entziehet.

Wie ich vorher ſchon im Vorbeygehen berühret habe, wird die Würze aus dem Würztrog auf die ſogenannte Kühle geſchlagen, woſelbſt man ſie aufkühlen, das iſt, alle fünf Minuten mit einer langen hölzernen Krücke wohl durcheinander ſtoßen muß, bis ſie ſich ſo weit abkühlt und mit ſo viel

Lufttheilchen anfüllt, als zur vollkommenen Gährung erforderlich iſt, wovon ich die Kennzeichen in dem folgenden Abſchnitt von der Gährung angeben werde.

Bis hieher iſt die Behandlung des weißen und braunen Bieres vollkommen die nämliche, und beſtehet der ganze Unterſchied darinnen, daß man zu dieſem ungleich mehr Malz und Hopfen nimmt als zu jenem, und daß man das weiße Bier auch von Luftmalz bereiten kann, zu dem braunen aber gedörrtes Malz nehmen muß; allein bey der Gährung fängt eine ganz verſchiedene Behandlungsart an nothwendig zu werden, wie ich ſogleich zu zeigen befliſſen ſeyn will.

Die **Gährung** hat den wichtigſten Einfluß auf die Güte des Bieres und erfordert alſo die größte Aufmerkſamkeit des Bräuers. Es wäre gut, wenn alle Bräuer eine hinlängliche Kenntniß von der Theorie der Gährung hätten, ſo würden ſie ſich bey manchen unerwarteten Erſcheinungen ungleich beſſer zu benehmen wiſſen; allein es iſt hier der Ort nicht, mich weiter darauf einzulaſſen, ſondern ich muß meine Leſer auf den beſondern Artickel: **Gährung** verweiſen. Das Bier wird durch einen Zuſatz von Hefen in Gährung geſetzt, und zwar wird dazu die allerbeſte Hefe erfordert, welche die Bräuer dahero auch Haupt nennen. Man vergleiche damit den Artickel: **Hefen**. Es kommt ſo viel darauf an, recht gute Hefe von einer vorzüglichen Art Bier dazu zu nehmen, daß viele Schriftſteller verſichern, man könne ſeinem Bier einen ganz ausnehmend guten Geſchmack geben, wenn man ſolches mit der Hefe von einem recht guten und ſüßen Wein in Gährung ſetze. Schwer iſt es, das rechte Maas von Hefen zu einem Gebräude Bier richtig zu beſtimmen, und es gehören dazu wiederholte und ſorgfältige

fältige Beobachtungen, weil dabey viel auf die Beſchaffenheit der wärmern oder kältern Luft, des Malzes, Waſſers u. d. g. und vorzüglich auf die Güte und Stärke der Hefen ſelbſten ankommt; die beſte Proportion aber, welche ſich davon im Allgemeinen angeben läßt, iſt zu einem Gebräude von 1400 bis 1500 Pf. Malz 7 bis 8 Pf. recht gute Hefe. Nebſtdeme aber kommt es eben ſo ſehr auf den rechten Grad der Wärme an, welchen die Würze haben muß, wenn man ſie von der Kühle in die Gährkufe leiten und mit Hefe verſetzen will. Denn wenn die Hefe in allzuwarme Würze kommt, und, wie die Bräuer zu ſagen pflegen, verbrennt, ſo wird nicht nur ein Theil derſelben ganz verderbt und unwirkſam gemacht, ſondern es geräth auch die Würze in eine allzuheftige und geſchwinde Gährung, wodurch die meiſte Kraft derſelben verlohren gehet. Wird hingegen die Hefe zu kalt zugeſetzt, ſo kann die Gährung nicht von ſtatten gehen, und das Bier bleibt trübe und ungeſund. Bey gewöhnlicher Frühlings- und Herbſtwitterung ſoll die Würze ſo warm, als friſch gemolkene Milch, im Winter noch ein wenig wärmer, im hohen Sommer aber etwas kälter ſeyn. Man pflegt dieſen Grad von Wärme durch das Gefühl der bloſen Hand zu erforſchen, es bleibt aber dieſes Kennzeichen immer ſchwankend und ungewiß, und nur durch den Gebrauch des Termometers kann man den rechten Zeitpunkt, wann die Hefe zugeſetzt werden ſolle, mit Sicherheit beſtimmen. Um aber die Kälte und Wärme ſo viel möglich in ſeiner Gewalt zu haben, und nicht allzuſehr vom Zufall abzuhangen, muß man die Gährkammer ſo anlegen, daß ſie gegen die Sonnenſtrahlen und das Eindringen der heißen Sommerluft hinlänglich gedecket, dabey aber mit einem guten Ofen verſehen iſt, um ſolche nöthigen Falls erwärmen zu können. Das Bier, wann

es in Gährung geſetzt werden ſolle, wird in groſze Kufen, welche man Gährkufen oder Gährböttiche nennet, gethan, die Hefe hinein geſchüttet und wohl umgerührt, und die Kufe zugedeckt, doch nicht ſo veſte, daſz die Luft gar keinen Zugang mehr hätte. Das Zeichen der Gährung iſt ein krauſer Milchkranz, der ſich am Rande der Kufe anſetzt, und wenn ſich dieſer von dem Holze ablößt, ſo iſt die Gährung vollendet und es iſt Zeit das Bier zu faſſen. Bisweilen zeigt ſich nicht nur dieſer milchartige Rand, ſondern es überziehet ſich die ganze Kufe mit einer ſolchen Maſſe, welches man für ein gutes Zeichen hält. Man hat zweyerley Arten von Gährung, nämlich die obere und untere. Jene iſt bey dem weiſzen und dieſe bey dem braunen Lagerbier gewöhnlich. In jenem Fall treibt das Bier die Hefen in die Höhe und in dieſem Fall ſetzt ſich ſolche zu Boden. Die obere Gährung gehet geſchwinder von ſtatten als die untere, das Bier wird aber von jener nicht ſo dauerhaft, wie von dieſer. Iſt das Lagerbier frühzeitig ausgegangen und muſz man alſo gegen den Anfang des Herbſtes wiederum braunes Bier bräuen, ſo brauet man es auf die obere Gährung, um es bald anzapfen zu können. Will man Bier auf die obere Gährung bräuen, ſo hat man weiter nichts nöthig, als die Würze mit Hefe von einem Biere zu verſetzen, welches ebenfalls auf die obere Gährung gebräuet wurde, und im Gegentheil nimmt man Hefen von dem auf die untere Gährung gebräueten Biere, wenn man das ſeinige auf dieſe letzte Art Gährung bräuen will. Zu dem weiſzen Bier muſz man Weiſzbierhefe nehmen und keine vom braunen Biere, wenn auch ſchon dieſes letztere auf die obere Gährung gebräuet worden wäre. Das weiſze Bier darf ſeine Gährung nicht auf der Gährkufe, ſondern erſt in den Fäſſern vollenden, wo es die

He-

Hefen durch das Spundloch ausſtoßt, wenn man ſolche fleißig auffüllt; und erſt alsdann, wann das Bier ganz ruhig iſt, dörfen die Fäſſer zugeſpundet werden.

Das weiße Bier wird auf ganz kleine Fäßchen abgezogen und bald ausgetrunken, bedarf alſo keiner beſondern Anſtalt mehr, um es lange zu erhalten; das braune, und beſonders das Lagerbier hingegen wird in große Fäſſer gefaßt, welche entweder mit Schwefel eingebrannt oder ſorgfältig ausgepicht werden müſſen, wenn das Bier nicht verderben ſolle. Letztere Methode iſt der erſtern ſowohl in Anſehung der Sicherheit vor dem Verderben, als in Anſehung des Geſchmacks und der Geſundheit weit vorzuziehen, ob ſie gleich koſtbarer iſt; allein man muß ſich auch in dieſem Stuck nach dem Willen und Geſchmack der Biergäſte richten, weil es viele Länder und Gegenden giebt, in welchen das auf Pech liegende Bier durchaus keinen Beyfall findet. Uebrigens muß auch das braune Lagerbier im Sommer alle 14 Tage mit etwas friſchem Waſſer aufgefüllet werden, wenn es ſich gut konſerviren ſoll.

Wenn das einmal gefaßte Bier wegen eines begangenen Fehlers abſtehet oder ſauer wird, ſo iſt es zu nichts mehr zu gebrauchen, als zum Brandweinbrennen, und von den hundert und tauſend Verbeſſerungsmitteln, welche man in Büchern findet, iſt mir kein einziges als ganz zuverläßig bekannt. Gehen hingegen während der Gährung einige Unordnungen vor, welche man ſogleich bemerkt, ſo iſt insgemein noch zu helfen. Die gewöhnlichſte Vorfälle von der Art ſind folgende. Entweder erfolgt die Gährung zu heftig und geſchwinde, oder das Bier will gar nicht gähren, oder das vergohrne Bier will nicht helle werden. In dem erſten Fall muß man die Gahrkufe aufdecken und der Gährkammer eine kühlere

lere Luft zu verſchaffen ſuchen, oder wenn man dieſes nicht kann, durch das Aufgießen friſchen Waſſers die Gährung moderiren. Will dieſe hingegen nicht erfolgen, ſo muß man einen Theil der Würze erwärmen, und nach Beſchaffenheit der Umſtände, den Zuſatz von guter Hefe vermehren, wenn das bloſe Einheizen in der Gährkammer nicht helfen will. Will ſich aber das Bier nach der Gährung nicht aufklären, ſo muß man es entweder neuerdings gähren laſſen, oder durch aufgelößte Hauſenblaſen helle machen, ſo wie man den Wein ſchönt.

Es läßt ſich nicht allgemein ſagen, wie viel Malz und Hopfen zu einem Eymer Bier genommen werden muß, ſondern es kommt lediglich auf den Geſchmack der Zechgäſte an, ob ſie an ſtarkes oder ſchwaches Bier gewöhnet ſind. Doch wenn man zu einem Sud von etwa 30 nürnbergiſchen Eymern $2\frac{1}{2}$ bis 3 Simra Gerſtenmalz und 6 Pf. Hopfen nimmt, ſo giebt es ein gutes weißes Bier, und zu einen eben ſo ſtarken Sud braunen Bieres werden 5 bis 6 Sra. Malz und 24 bis 30 Pf. böhmiſchen Hopfen auch genug ſeyn. Waizenmalz iſt ungleich kräftiger als Gerſtenmalz, und man darf bey jenem alſo den dritten Theil an dem Maas ſicher abbrechen.

Bier iſt das Labſal des Handwerksmannes und der Landleute, und liegt dahero der Obrigkeit ob, daß die arbeitende Klaſſe von Menſchen mit einem guten und geſunden Biere um billigen Preiß bedienet werde. Faſt allenthalben wird dahero auch vorgeſchrieben, wie das Bier gebräuet werden ſolle, und ſein Preiß wird von beſonders dazu aufgeſtellten Perſonen beſtimmt; gleichwohl klagt man allenthalben über die Unwirkſamkeit dieſer Policeyanſtalten. Man hat ſo gar beſondere Waagen erfunden, um mit ſelbigen den innern Gehalt des Bieres an Malz zu erforſchen, hat aber nicht bedacht, daß ein Bier

gleich=

gleichwohl unſchmackhaft und ungeſund ſeyn kann, wenn es ſchon mit einer hinlänglichen Menge Malz bereitet wird. Mich dünkt, Fehler, welche der Mund des Trinkers nicht fühlt, könnten immer von der Policey ungerügt bleiben, wenn ſie nur der menſchlichen Geſundheit nicht nachtheilig ſind. Ueberhaupt aber glaube ich, daß es der Polizey gar nicht ſchwer fallen könne, dem Publikum gutes Bier zu verſchaffen, wenn es ihr nur nicht an dem ernſtlichen Willen fehlt, die hierzu nöthige, ganz einfache Mittel anzuwenden. Das ganze Geheimniß beſtehet darinnen, daß man durchaus nicht unterſucht, ob das Bier durch oder ohne Verſchulden des Bräuers mißrathen iſt, ſondern es, ſo bald ihm die vorgeſchriebene Güte fehlt, mit unerbittlicher Strenge konfiſcirt und dem armen Publikum ohne Bezahlung preiß giebt. Aber wo iſt die Policey, welche dieſem anerkannten Grundſatz in der Ausübung allezeit getreu bleibt.

Um einen billigen Bierpreiß zu reguliren muß man genau berechnen können, nicht nur was der Bräuer an Malz, Hopfen und Brennholz zu einem Gebräude nöthig hat, ſondern auch ſeinen Aufwand für Lichter, Arbeitslohn, Unterhaltung ſeines Geſchirres, für herrſchaftliche Abgaben und die Zinſen von dem in ſeiner Bräuſtatt ſteckenden Kapital mit in Anſchlag bringen. Ich kann mich, ohne die mir vorgeſezte Gränzen allzuſehr zu überſchreiten, hier nicht darauf einlaſſen, dieſes alles weiter auszuführen und eine förmliche Berechnung darüber zu entwerfen; es hat mich aber die Vergleichung der beſten Bräuereyanſchläge, welche mir in die Hände kamen, mit einigen ſelbſt verfaßten Lokalberechnungen gelehret, daß das Publikum und der Bierbräuer gar wohl dabey beſtehen können, wenn man demſelben, neben ſeiner Auslage für Malz, noch eben ſo

viel

viel für ſämtlich übrige Auslagen, Kapitalzinſen und ſeinen billichen Profit paßiren läßt, als die zu einem Gebräude erforderliche Quantität Gerſte, nach einem aus 30 Jahrgängen herausgezogenen Mittelpreiß beträgt: vorausgeſetzt jedoch, daß die herrſchaftliche Abgaben nicht über 15 Procent von dem Werth des gebräueten Bieres betragen, und daß eine Klafter Holz von 6 Schuhen hoch, 6 Schuhen weit und 4 Schuhen lang nicht über 6 oder 7 Gulden, und der Centner vom beſten Hopfen nicht über 150 Gulden koſte.

Es ſeye, zum Beyſpiel, den Bierbräuern vorgeſchrieben, zu einem Gebräude von 30 Eymern weiſſen Bieres 3 Simra Malz und zu dem braunen Bier noch einmal ſo viel zu nehmen; der Mittelpreiß von einem Simra Gerſten ſeye 10 fl. und der laufende Preiß 14 fl. ſo würde die Biertaxe folgendermaſſen zu berechnen ſeyn. Zu 3 Simra Malz ſind beiläufig erforderlich: 2½ Simra Gerſte a 14 fl. = 35 fl. Für die weitere Auslagen und Bereitungskoſten ſind anzuſetzen 2½ Simra Gerſte nach dem Mittelpreiß a 10 fl. mit 25 fl. und betragen alſo ſämtliche 30 Eymer Bier 60 fl. wovon, wenn man den Eymer zu 60 Maas rechnet, jede Maas 2 kr. koſtet, welches alſo der Schenkpreiß wäre, nach welchem die Maas braunes Bier 4 kr. koſten würde, weil man bey näherer Berechnung leicht finden wird, daß der mehrere Hopfen, der Aufwand für Pech, Picherlohn und die Unterhaltungskoſten der Fäſſer, ſamt der Gefahr, welcher man mit dem braunen Biere unterworfen iſt, den doppelten Preiß vollkommen rechtfertigen werden, und daß der Braunbierbräuer neben dem Weißbierbräuer niemal beſtehen könne, wenn er nicht entweder ſein braunes Bier nach Proportion geringhaltiger machen oder um den doppelten Preiß des weißen Biers ausſchenken darf.

Bey einer Bierbräuerey ſind die Abgänge vortreflich zu benutzen. Wie wir oben ſchon bemerkt haben, geben die Keime, welche auf der Malzfege von dem noch ungeſchrotenen Malz abgeſondert werden, ein gutes Futter für die Kühe ab; die Trebern aber ſind eine vorzüglich gute Maſtung des Rindviehes. Die beſſere Hefe kann an die Becker verkauft und die geringere zum Brandweinbrennen verwendet werden.

Von denen zum Bierbräuen erforderlichen Geräthſchaften iſt der Artickel **Bräuhaus** nachzuſehen.

Biereſſig, ſ. Eſſig.

Biergefäße, ſ. Bräuhaus.

Bierkeller, ſ. Bräuhaus.

Bierprobe, ſ. Bier.

Bierſchröter machen in einigen Städten eine beſondere Zunft aus, und haben das Recht, daß man ſich allezeit ihrer Hilfe bedienen muß, wenn man Bier in Keller legen oder heraus ſchaffen will.

Biertaxe, ſ. Bier.

Bieſam, ſ. Biſam.

Bieſterfrey wurden in Weſtphalen diejenigen Leute genennet, welche zwar nicht leibeigen waren, aber doch auch zu keiner Klaſſe der übrigen Landeseinwohner gehörten, ſondern als herrnlos betrachtet wurden. Nach ihrem Tode erbte der Landesherr ihre ganze Verlaſſenſchaft.

Bieth nennet der Zimmermann jedes hölzerne Gerüſt. In den Mahlmühlen bedeutet dieſes Wort dasjenige Gerüſt, worauf der Bodenſtein ruhet, und bey der Weinkelter wird der Boden der Kelter das Bieth genennet.

Bigarreau nennet man in Frankreich die dunkelroth marmorirte Herzkirſche.

Bigarelle, ſ. Bigarreau

Bigoncia, ein venetianiſches Weinmaas, ſ. Venedig.

Bigot, ſ. Bigoncia.

Bihne nennet man in den Schmelzhütten dasjenige, was ſich von den hartgredigten Erzen oben auf dem Vorheerd abſondert. Es iſt gemeiniglich noch geringhaltiger als Ofenbrüche, kann aber doch noch als Zuſchlag gebraucht werden.

Bilanz iſt bey Kaufleuten, welche ihre Bücher auf italiäniſche Manier führen, die monatliche oder jährliche Schlußrechnung, welche ſowohl zur Unterſuchung dient, ob alles aus dem Journal in das Hauptbuch richtig übertragen worden iſt, als auch dem Kaufmann zeigt, wie viel er gewonnen oder verlohren hat.

Die monatliche Bilanz hat ſonſt keinen Nutzen, als daß man verſichert iſt, den Monat hindurch alles an ſeinen gehörigen Ort richtig übertragen zu haben, und daß man die Reſte der Schuldner und Glaubiger, nach dem, was man von Waaren auf dem Lager hat, gleich überſehen kann. Man verfährt dabey auf folgende Art. Man nimmt entweder einen Bogen Papier, oder ein in Folio zuſammen geheftetes Buch, bricht das Blatt in der Mitte, ſo daß 2 Kolumnen daraus werden, die man zu den Summen liniirt, und wie eine Rechnung im Hauptbuch überſchreibt, z. E. Bilanz für den Monat Januar. Nun ſummirt man im Hauptbuch von Konto zu Konto, und ſetzt die Hauptſumme des Debet mit Benennung des Konto und der Seitenzahl des Hauptbuches in die erſte, und die Hauptſumme des Kredit in die zwoote Kolumne. Doch werden im Hauptbuch die Rechnungen nicht abgeſchloſſen. Wenn alle Summen aufgezählt und hingeſchrieben ſind, ſo wird der Auszug auf booden Seiten ſummirt. Stimmen nun die Summen richtig miteinander überein, ſo iſt es dem Buchhalter ein Beweiß, daß den vergangenen Monat hindurch alles an ſeinen gehörigen Ort richtig übertragen wurde, und überhebt ihn der Mühe, wenn im letzten Monat des Jah-

Jahres in der Generalbilanz ein Fehler iſt, die vor⸗hergehende nachzurechnen; denn es iſt alsdann ohne Zweifel der Fehler im letzten Monat vorgegangen.

Die General⸗ oder jährliche Schlußbilanz zeigt dem Kaufmann alles, wovon deſſelben Jahres etwas ge⸗wonnen oder verlohren worden, und wie viel ſich ſein Kapital im Ganzen vermindert oder vermehret hat. Sie ſetzt den Abſchluß aller Rechnungen im Handbuch voraus, welches nach Beſchaffenheit der⸗ſelbigen, entweder durch Gewinn und Verluſt, oder durch Bilanz geſchiehet. Ehe man dazu ſchreiten kann, muß bis auf den letzten Augenblick alles in das Hauptbuch eingetragen ſeyn. Alsdann wird über das einheimiſche und ausländiſche Waarenlager ein Inventarium gemacht, um genau zu beſtimmen, wie viel an jeder Waare gewonnen und verlohren wor⸗den iſt; welches ſodann in das Journal und Haupt⸗buch eingetragen wird. Hierauf werden alle Rech⸗nungen, die ſich durch Gewinn und Verluſt ſaldiren laſſen, abgeſchloſſen; bey den übrigen aber pflegen einige Buchhalter jedes Konto im Journal ſo zu ſtellen: *Pr. caſſa conto nouovo*, *An caſſa conto ve-teri*, da denn letzteres, oder das Kredit, als der Kaſſenbeſtand im Hauptbuch im alten Jahr kommt, ſodann die Rechnung abgeſchloſſen und das Debet ſogleich im neuen Jahr vorgetragen wird. Wenn ſie auf dieſe Art das Hauptbuch völlig abgeſchloſſen haben, ſo formiren ſie aus denen auf neue Rech⸗nung übertragenen Poſten die Bilanz. Allein weit ordentlicher iſt es, wenn man von den Rech⸗nungen, die ſich durch Gewinn und Verluſt nicht ſaldiren, am Ende des Jahres zween Poſten im Journal macht, als: *pr. Bilanz* an ſo u. ſo viel *Creditores* für die auf dem Lager ſeyende Waaren und ausſtehende Schulden, und *pr.* ſo und ſo viel *Creditores an Bilanz* für das, was man ſchuldig iſt.

Auf dieſe Art ſind jedes Jahr alle Rechnungen rein abgeſchloſſen. Dieſe beede Poſten kommen gleich zu erſt im neuen Jahr wiederum in das Journal, mit dem Unterſchied, daß das, was vorhin *pr. Bilanz An — Debitores* hieß, nun *pr. Debitores an Bilanz* genennet wird. Solchergeſtalt iſt die Bilanz für ein Inventarium anzuſehen, in deſſen Debet man alle baare Gelder, bewegliche und unbewegliche Güter, alle Waaren, die im Lager ſind, mit Benennung der Quantität und des Preißes, entweder nach ihrem erſten Einkauf, oder nach ihrem damaligen Werth, und alle Schuldner bringt. In Kredit hingegen wird außer den Glaubigern auch die Summe des Kapitals und dasjenige gebracht, was man für fremde Rechnung verkauft hat, ohne darüber Verkaufrechnung gegeben zu haben.

Bilanzbuch heißt dasjenige Hilfsbuch der Kaufleute, in welche die jährliche Bilanz, wovon der nächſtvorhergehende Artickel handelt, eingetragen wird. Andere belegen aber auch mit dieſem Namen ein Buch, worein ſie ihre Glaubiger und Schuldner, nebſt der Zahlungszeit einſchreiben und gegen über ſtellen, wenn die Bezahlung geleiſtet wird.

Bilanzirbuch, ſ. Saldirbuch.

Bilanziren heißt bey den Kaufleuten aus dem Kaſſen- Hand- Journal- und Hauptbuch einen genauen Auszug der Einnahm und Ausgabe, der Glaubiger und Schuldner, der verkauften und noch vorhandenen Waaren u. d. g. machen, damit ſie wiſſen können, ob ſie in dem verfloſſenen Jahr bey ihrer Handlung gewonnen oder zugeſetzt haben. ſ. Bilanz.

Bilderblinde, *Niche*, wird in der Baukunſt eine Vertiefung in der Mauer genennet, worein man Bilder ſetzt. Dieſe Vertiefung wird gemeiniglich nach einem halben Zirkel geführt, und oben mit einem halben Kugelgewölbe gedeckt.

Bildwirken, oder in das **Bild wirken** heißt bey den Webern alle gezogene, damaſt- und ſonſtige gemodelte Arbeit, wozu man mehr als zween Kämme und Schemel braucht.

Billetiren heißt bey den Kaufleuten kleine Zettel auf die Zeuge und Tücher heften, worauf die Nummer und die Zahl der Ellen der ganzen Stücke nach den Fakturen oder den Kommißionairs, welche ſie ihnen zuſchicken, geſetzt zu werden pflegen. Die Nummer weiſt gemeiniglich auf ein Buch, in welchem die Preiße notiret ſind.

Billon iſt ein franzöſiſches Münzwort, welches aber von den deutſchen Kammeraliſten in ihre Schriften aufgenommen wurde. Ueberhaupt wird dieſes Wort von allen Maſſen Goldes und Silbers gebraucht, welche mit mehr Kupfer vermiſcht ſind, als die Münzordnung erlaubt. Man nennt aber auch alle geringhaltige Münzen, welchen der Umlauf verbothen iſt, Billon; ingleichem das geringhaltige Silber, welches zwar im Goldſchmiedstiegel, aber ohne Scheidwaſſer, geläutert wurde.

Bey den Winzern heißen Billons ſolche Reben, die man bey dem Beſchneiden des Weinſtocks 3 bis 4 Finger hoch hat ſtehen laſſen.

Bilz, ſ. Pilz.

Bimasholz, ſ. Braſilienholz.

Bimſtein, ſ. Pimßen.

Bind iſt in Böhmen der gewöhnliche Name des Wein- und Biermaaßes. In Schleßwig aber belegt man mit dieſem Namen die unfruchtbare ſchwarzrothe Erde in den ſchweren Marſchboden.

Bindaxt oder **Bandaxt** heißt diejenige Axt des Zimmermanns, womit die Zapfenlöcher verfertiget werden. Sie hat die Geſtalt von einem großen lateiniſchen T.

Bindbalken nennen einige den Architrab, andere aber jedes Zimmerholz, welches zwey oder mehr andere zuſammen verbindet.

Bindekalk, ſ. Gypskalk.

Bindely nennet man die kleine ſeidene und ſilberne Borten, welche in Italien verfertiget werden.

Binder, ſ. Bötticher. In der Baukunſt heißt man jeden Stein, der zur Verbindung der Mauren gebraucht wird: Binder.

Bindeſparren nennet man diejenige Dachſparren, mit welchen der Dachſtuhl verbunden iſt. Die übrigen heißen Leerſparren.

Bindfaden, eine bekannte ſehr dünne Art von Stricken, welche die Seiler bereiten. Die feinſte Sorten werden aus Hanf oder Flachs, die geringere aber aus Werg bereitet. Der Seiler ſpinnt zuerſt an ſeinem gewöhnlichen Rade den Hanf oder das Werg zu Fäden, alsdann läßt er etliche Fäden zwiſchen den Fingern in einen Faden zuſammen laufen und durch einen mit Unſchlitt beſchmierten Lappen gehen. Er drehet den Faden an das hintere und vordere Rad, windet einige der geſponnenen Schnüre auf ein Knäul, legt ſie in das Waſſer, ſpannt ſie aus, ſtreicht ſie mit einem härenen Seile und läßt ſie ausgeſpannt trocknen. Man hat Bindfaden von der Dicke eines ſtarken Zwirnfadens an bis zur Stärke der bekannten Zuckerhutfäden. Was noch ſtärker iſt, heißt nicht mehr Bindfaden, ſondern Schnur.

Die feinſte Sorte heißt Kanzellfaden. Dann folgen der feine Bindfaden, wovon 24, eine ſtärkere Sorte, wovon 20, der feine Mittelbindfaden, wovon 16, der Mittelfaden, wovon 12, der Strangfaden, wovon 8, der Hangriemendrat, wovon 4, und endlich der Zuckerbindfaden, wovon 3 Fäden auf das Pfund gehen.

Bindling, ſ. Winde.

Bindmeſſer, ſ. Bandmeſſer.

Bindriegel wird von den Zimmerleuten ein Zimmerſtück genennet, welches bey hölzernen Bruckengeländern unten in die Säulen und Docken eingezapft iſt und horizontal liegt. Damit das Waſſer um ſo beſſer ablaufe, wird die Oberfläche deſſelbigen entweder rund gelaſſen oder mit einem ſcharfen und ſpitzigen Rücken gemacht. Es ſind gemeiniglich derſelben zween, wovon man den obern Bruſtriegel nennet.

Bindſtein, ſ. Binder.

Bingweide, ſ. Weide.

Bindwerk iſt eine Art von Verzäunung, welche aus dünnen, ſchräg gegeneinander in die Erde geſteckten und da, wo ſie ſich kreuzen, zuſammen gebundenen Stäben beſtehet, und ein Gitterwerk vorſtellt. Sie wird gemeiniglich in Gärten und Weinbergen angebracht.

Binetſch, ſ. Spinat.

Binnbaum, ſ. Ahorn.

Binne heißt an einigen Orten ein Diſtrikt Aecker oder Wieſen, auf welchem die Unterthanen, beſonders in der Erndte, Frohndienſte leiſten müſſen.

Binnen wird bey dem Waſſerbau dasjenige genennet, was innerhalb eines Deiches oder Dammes liegt; und dahero bedürfen die oft vorkommende Benennungen, Binnerdeich, Binnerſiel, Binnerſee, Binnertief, Binnerland und Binnerwaſſer, keiner beſondern Erklärung.

Binſe, *Scirpus*, Linn. Dieſes weitläuftige Pflanzengeſchlecht gehört in die erſte Ordnung der dritten linneiſchen Klaſſe mit drey Staubfäden und einem Griffel. (*Triandria monogynia*) Wir übergehen die vielerley Gattungen, welche dem Oekonomen

 nicht

nicht merkwürdig ſind, mit Stillſchweigen, und ſchränken uns hier auf zwo derſelben ein.

Die **Sumpfbinſe** oder **kleine gemeine Binſe, Riſch, Ries**, *Scirp. paluſtris*, Linn. ſp. pl. 47. Die Wurzel ſteckt ſchief in der Erde und iſt ziemlich kriechend, gegliedert und ſchuppigt. Die Halme ſind einen bis zween Schuhe lang, gerad ſtehend, rund, glatt, nackend und nicht hohl. Sie wächſt auf allen feuchten und ſumpfigen Plätzen, und zwar in ſo großer Menge, daß viele Oekonomen auf Mittel gedacht haben, ſie auszurotten. Man ſchlägt in dieſer Abſicht vor, die Wieſen, auf welchen viele Binſen wachſen, im November und December fleißig zu behacken, damit die Wurzeln entblößt werden und abſterben. Nothwendig aber iſt es, wenn ſie nicht wieder nachwachſen ſollen, daß man ſie im Sommer, ehe ihr Saame reif wird und ausfällt, etwa um Johannis, mit der Senſe abhaue und die Wieſen durch ſtarke Abzugsgräben von der zu ihrer Fortpflanzung dienlichen, den guten Grasarten aber hinderlichen Feuchtigkeit befreye.

Die **Deichbinſe, Seebinſe, große Binſe, Weyherbinſe**, *Scirp. lacuſtris*, Linn. ſp. pl. 48. mit einem nackten runden Halm und vielen eyrunden geſtielten am Gipfel ſitzenden Aehren. Sie erlangt eine Höhe von 6 und mehr Schuhen. Der Halm iſt ziemlich dick, inwendig mit weißem Mark angefüllt. An dem Gipfel dieſes Halms hängen viele braune, rundliche, zugeſpitzte Aehren. Die Blätter fehlen gänzlich. Sie wächſt in Europa häufig in flieſſenden und ſtehenden hellen Waſſern. In Schweden rühmt man ſie als ein gutes Schweinfutter, in Deutſchland aber wollen die Schweine ſolches nicht freſſen, ſo lange es ihnen am gewöhnlichen

chen Futter nicht gebricht. Man macht allerley Matten und kleine Körbe daraus.

Binſenbrücke, eine Art Brücken, welche man in Holland hier und dar antrift. Es werden aus guten, zähen und geraden Weidengerten, welche im May, ehe ſie in das Laub wachſen, geſchnitten werden, etliche Hurden, jede 5 Schuhe breit und 10 Schuhe lang, geflochten. An beyden Enden, der Länge nach, ſchleift man an jeder Seite 3 ſtarke weidene Ringe, und der Breite nach auch drey, die aber kleiner und ſchwächer ſind. Durch die ſtarken Ringe werden die Hurden, eine nach der andern, zuſammen geflochten und veſt verbunden, durch die kleinen ſchwächern aber beyderſeits Seile geſteckt, und vermittelſt derſelben die Brücke quer über einen Waſſergraben gezogen und angehalten.

Binſenſtein, ſ. Pimſtein.

Binſpeck, ſ. Dombeck.

Birke, Birkenbaum, Berke oder Maye, lat. *Betula*, fr. *Bouleau*, engl. *Birck*. Dieſes Pflanzengeſchlecht, welches verſchiedene nutzbare Bäume enthält, hat männliche und weibliche Blumen auf einer Wurzel und gehört alſo in die 51ſte linneiſche Klaſſe *Monoecia tetrandria*. Die männliche Blumen ſtehen in walzenförmigen Kaychen beyſammen. Die Schuppen dieſer Kaychen liegen locker und ziegelweiſe übereinander, jede enthält 3 Blümchen und hat zwo ſehr kleine Nebenſchuppen zur Seite. Die Blümchen ſelbſt, welche an der Schuppe veſt ſitzen, haben eine einblätterige, vierſpaltige, ausgebreitete ſehr kleine Krone, in welcher ſich 4 kurze Staubfäden befinden. Die weibliche Blumen beſtehen ebenfalls aus dreyfachen gegeneinander über an dem Grate hängenden herzförmigen, mit einer Granne bewahrten Schuppen. Jede derſelben enthält einen Stempel mit zween Griffeln, aber keine Krone.

Der auf die Blüthe folgende Saame liegt blos zwiſchen Schuppen, und beſtehet aus einzelnen eyrunden, geflügelten Körnern. Wir bemerken folgende zu dieſem Geſchlecht gehörige Gattungen.

Erlebirke, Eller, Elder, Elſen, Elſterbaum, Aerle, Orlinbaum, Otten oder Otterbaum, *Betula Alnus*, Linn. Wir werden dieſen Baum, nebſt den verſchiedenen Abänderungen deſſelben, unter dem Artickel Erle beſonders abhandeln. Hier bemerken wir nur, daß er ſich durch ſeine äſtige Blumenſtiele von den andern Birkengattungen hauptſächlich unterſcheidet.

Niedrige Birke, *Betula pumila*, Linn. Sie iſt zwar niedriger als unſere weiße Birke, indem ſie ſelten über 4 Fuß lang wird; aber doch höher als die Zwerchbirke. Die Blätter ſind eyrund, am Rande ſchartig und etwas filzig. Die Oberfläche iſt hellgrün, weniger wollig, als die untere Seite, welche weißlich und mit hervorragenden Adern verſehen iſt. Im Frühling haben die Blätter, wann ſie eben ausſchlagen, einen röthlichen Rand, der aber wieder verſchwindet. Die Blumenkätzchen ſtehen gerade in die Höhe. Die nämliche ſind einen halben Zoll lang, ſehr kurz geſtielt, nicht zugeſpitzt, ſondern ſtumpf. Ihre Schuppen ſind am Rande mit weißen Härchen beſetzt, unten grün, oben bis zur Helfte braunroth. Die weibliche Blumenkätzchen ſind einen Zoll lang und viel dünner; ſie haben längere Stiele und runzliche oder rauhe haarige Schuppen. Die Zweige des Baumes ſind bis an die Spitze beſtäubt oder etwas filzig. Das Vaterland dieſer Gattung iſt Nordamerika. Sie kommt aber auch in Deutſchland leicht fort und läßt ſich durch Ableger vermehren. Die Wurzel iſt durchaus roth und kann zu eingelegter Schreinerarbeit gebraucht werden.

Schwar-

Schwarze Birke, *Betula nigra*, Linn. Sie ſtammt ebenfalls aus Nordamerika ab und hat rautenförmige, eyrunde, zugeſpitzte, doppelt ſägezähnige Blätter. Der Stamm iſt gerade, eben, mit ſchwärzlichen glatten Rinden bekleidet, und wächſt ſehr ſchnell. Die Blätter haben mit den Haynbuchenblättern viele Aehnlichkeit und hängen an Stielen von einen halben Zoll. Die untere Fläche iſt hellgrüner als die obere, und mit einer erhabenen weißlichen Rippe bezeichnet. Die junge Zweige ſind beſtäubt, die Blattſtiele filzig. Sie kommt ebenfalls in Deutſchland gut fort und iſt ſo dauerhaft als die vorige.

Weiße Birke, Maye, Wunnebaum, Wonnebaum, gemeine Birke, *Betula alba*, Linn. Dieſer in Deutſchland und faſt in allen andern europäiſchen Reichen wachſende Baum iſt an ſeinen zugeſpitzten, ſägeförmiggezähnten Blättern von den andern Gattungen leicht zu unterſcheiden. Er kommt in den kälteſten Ländern, Grönland, Island und Nordamerika fort, und nimmt faſt mit jedem Boden vorlieb. Doch entſtehen aus der Verſchiedenheit des Grundes einige Abarten, welche unter den Namen: **rothe Birke, Haarbirke, Hangel-** oder **Mutterbirke, Maſerbirke, Frühe-** oder **Spatbirke, Glaßbirke** u. ſ. w. von den Forſtverſtändigen angeführet worden. Auch die ſogenannte **Brodenbirke**, deren Stamm nur einige Schuhe hoch wird, deren Blätter kleiner, dunkelgrüner, wenigér glänzend, und auf der Unterfläche mehr bräunlichgrün ſind, welche endlich auch eine mehr ſchwärzliche Rinde hat, gehört zu den Spielarten. Die gemeine weiße Birke wird unter die mittelmäſig harte Laubhölzer gerechnet, weil ſie niemal die Höhe und Dicke einer Eiche und Buche erlangt, das

Holz aber gleichwohl zähe und veſt iſt, beſonders in niedrigen Gegenden. Die Wurzel iſt ſtark, äſtig, und treibt nicht ſehr tief in die Erde; daher ſie auch in ſehr ſparſamer Dammerde, worunter ſich Felſen befinden, fortkommt, und alsdann ganz flach unter der Oberfläche weit auslauft. Der Stamm wird in dem tauglichſten Boden und geſchloſſenen Holze 70 bis 80 Schuhe hoch und 15 bis 18 Zoll dick, und vollendet mit 50 Jahren ſein ganzes Wachsthum. In magerm Boden, auf Heiden und in Thälern wird er lange nicht ſo hoch und dick. Die Rinde der jungen Birken iſt dunkelbraun, glatt und mit einem dünnen Oberhäutchen überzogen, welches bey ſtärkerm Wachsthum ganz weiß wird, ſich hin und wieder ablöſet und im Alter des Baums nicht mehr zu ſehen iſt. Die Zweige ſtehen anfangs ſteif und theilen ſich wieder in viele lange ſchlanke Gerten; bey höherm Alter des Baums biegen ſie ſich und hängen beſtändig herab. So lange die Zweige gerade ſtehen, wird dem Baum der Name Waſſer- oder Rothbirke gegeben; wenn ſie aber herabhängen, heißt er Hangel- oder Mutterbirke. Die Blätter ſtehen auf langen ſchwachen Stielen, und ſind länglich, herzförmig zugeſpitzt, von Farbe meiſtens ſchön hellgrün, zuweilen aber röthlich, gelblich und bunt. Im Frühling, wann ſie ausſchlagen, ſind ſie kraus, haarig, mit einem klebrigen Saft überzogen, und haben einen balſamiſchen angenehmen Geruch. Die Blüthe kommt meiſtens im April zum Vorſchein. Die männliche Blumenkätzchen ſind lang, walzenförmig, und hängen herab; die weibliche hingegen ſind kürzer und dünner, und ſtehen anfangs gerade, wenn aber der Saame anfängt ſtärker zu werden, beugen ſie ſich ebenfalls unterwärts. Der Saame iſt eckig und bald mehr, bald weniger mit einer breiten häutigen Einfaſſung verſehen. Er wird im

Septem-

September reif und hat alsdenn eine gelbliche oder braune Farbe. Vermöge ſeiner häutigen Flügel wehet ihn der Wind zuweilen einige Meilen weit weg, und es kommen auf ſolche Weiſe öfter ohne Kultur an ſolchen Orten Birken zum Vorſchein, wo vorhin niemals einige zu ſehen waren. Dieſes mag den Aberglauben veranlaßt haben, daß aus verfaulten Tannenwurzeln Birken entſtünden.

Zähe Birke, *Betula lenta*, Linn. Das Vaterland iſt Nordamerika, und man findet ſie beſonders in Kanada und Virginien häufig. Die Blätter ſind etwas länger als das Laub der weißen Birken und die Schuppen der weiblichen Blumenkätzchen mehr zugeſpitzt. Der Wuchs des Stammes iſt gerade und die Aeſte ſind ſehr zähe und biegſam.

Zwergbirke, *Betula nana*, Linn. Der Stamm beſtehet aus einfachen, allenthalben ausgebreiteten, holzigen, auf der Erde liegenden, ſchwarzen, glatten Geſträuchen, mit wechſelweiſen langen, dünnen, biegſamen Aeſten, welche anfänglich etwas wollig ſind. Die Dicke des Stammes, welcher mit einer glatten Rinde bekleidet iſt, ſteigt ſelten über einen Zoll im Durchſchnitt, wird auch ſelten über zween Schuhe hoch. Die Blätter ſtehen auf kurzen Stielen, allenthalben an den Aeſten zu drey bis fünfen beyſammen, ſind winkelrund, am Rande gekerbt, auf booden Seiten glatt, mit zwoen eyrunden, kurzen, hohlen, aneinander hängenden Blattſtützen beveſtiget, die aber bald verwelken und abfallen. Die Größe der Blätter iſt verſchieden, doch überſteigt ſie ſelten die Größe eines Hellers. Man findet dieſe Gattung auf den Alpen, ſo wie auch auf den hohen Gebürgen in Schweden, Lappland und Rußland, und in Niederſachſen auf dem Brockengebürge. Ihr Nutzen in der Oekonomie iſt unbedeutend. In

Lappland, wo ſie am häufigſten wächſt, wird ſie, in Ermanglung eines beſſern Holzes, zum Brennen, und das Laub zum Viehfutter gebraucht. Die nordiſche Berghühner erlangen faſt ihre einzige Nahrung und ihren Schutz von dieſem Geſträuche, indeme der Saame ihnen zur Speiſe und das dicke Gebüſch zum Schutz gegen die Nachſtellungen der Raubvögel dient.

Sollen Birken auf einem Boden forſtmäßig gezogen werden, welcher ſchon hin und wieder mit zerſtreueten Birken verſehen iſt, ſo kann man die Beſaamung blos dieſen Bäumen überlaſſen, und ſich damit begnügen, daß man den Platz mit dem Pflug umreiſen, und wenn ſich die Saamenglecken aufgethan haben, eine Heerde Rindvieh auf den Platz treiben laſſe, damit ſelbige den allzuleichten Birkenſaamen, welchen der Wind gar zu oft hinwegwehet, ein wenig in den Boden eintreten möge. Oefters aber iſt der Platz mit allerley Geſträuch und Heide bewachſen, welche zuvor ausgereutet werden muß, weil der Birkenſaamen gar leicht darinnen hängen bleibt und den Erdboden gar nicht erreicht. Iſt hingegen der Grund, auf welchem Birken gezogen werden ſollen, noch mit keinen Saamenbäumen verſehen: ſo muß man den Saamen ſelbſt einſammlen, und im Herbſt, etwa im November, mit etwas feuchter Erde, Sägeſpänen oder Sand vermiſcht, bey windſtillem Wetter ausſtreuen und ganz flach einpflügen oder eineggen laſſen.

Einige rathen an, man ſolle einen mit jungen Eichen beflanzten Schlag mit Birkenſaamen überſtreuen, und wann die Eichen ſich auszubreiten anfangen, die Birken heraushauen, als wodurch man nicht nur den nämlichen Grund doppelt benutzen, ſondern auch das Wachsthum der jungen Eichen ſelbſten befördern könne, indeme ſelbige zwiſchen

den

den Birken weit gerader aufwachſen, die Wurzeln derſelben aber ihnen weniger Nahrung entziehen würden, als das auſſerdeme dazwiſchen wachſende Unkraut: andere hingegen verwerfen dieſe Methode und behaupten, daß die jungen Eichen, wenn ſie ſo dichte mit Birken umgeben wären, von dem Winde nicht ſo leicht bewegt und von dem ſich anhängenden Duft und Reif befreyet werden könnten, folglich von dem Forſt mehr leiden würden, als wenn ſie alleine ſtünden.

Ein Birkenſchlag kann ſchon mit 15 bis 20 Jahren benutzet werden; und dieſes veranlaßt öfters, daß man ſie an Orten, wo viel vorzüglichere Holzarten angepflanzt werden könnten, häufiger anziehet, als ſie verdienen.

Die Birkenſaat macht im erſten Jahr ſo kleine und ſchwache Pflänzchen, daß Unwiſſende oft beſorgen, ſie habe gar mißlungen.

Lebendige Zäune oder Hecken ziehet man aus dem Birkenſaamen folgender Geſtalt: Man ziehet eine Furche, einer queren Hand tief und ſäet den geſammleten und mit etwas Erdreich vermiſchten Birkenſaamen darein. Iſt das Erdreich mulmig oder ſandig, ſo kommt der Saame leicht; iſt es aber lettig, ſo legt man vorher Reiſig in die Furchen und zündet es an, welches ſeinen Wachsthum ſehr befördert. Gehen die junge Birken zu dichte auf, ſo ziehet man die überflüßige behutſam aus und putzt und beſchneidet die übrigen, wann ſie anſehnlich zu werden anfangen.

Will man die angeſäete Birken, wann ſie einige Größe erlangt haben, zum Laubbruche nutzen, ſo kappet man die Zöpfe, aber nicht über den dritten Theil der ganzen Höhe. Eben ſo, und auch in eben dieſem Verhältniß, verfährt man mit den Zweigen. Damit der Regen um ſo beſſer ablaufen könne,

macht man alle Hiebe ſchräg und beſtreicht die Hiebe dicker Aeſte mit Thon oder einem in Theer eingetauchten Lappen, worauf ſich alsdann Kronen anſetzen, welche zum Schälen ſowohl, als nach einigen Jahren zum Laubbruch dienlich werden. Will man hingegen gerade und glatte Stämme zu Reißſtäben, Wagner- und Geſchirrarbeiten nachziehen, ſo darf man nur in jedem Hau die geradeſten und langwipfelichſten Stämme ſtehen laſſen und bis an die oberſte Krone ſauber ausſchneiteln.

Die Birken laſſen ſich mit gutem Fortgang verpflanzen, wenn ſie noch jung und etwa kleinen Fingers dick ſind: ſollte aber auch ein ſolcher Stamm vertrocknen; ſo bleibt doch mehrentheils die Wurzel friſch und treibt kurz über der Erde neue Schößlinge.

Ein gewiſſes Zeichen, daß die Birken bald abſterben werden, iſt das Aufberſten der Rinde an dem untern Theil des Stammes, und wenn ſie oben am Kopfe buſchig werden; und dann iſt es die höchſte Zeit, ſie zu fällen, weil der Kern zu faulen anfängt. Man läßt ſie dahero in vermiſchten Wäldern nicht gerne über 30 oder höchſtens 35 Jahre lang ſtehen. Iſt der Boden, auf welchem ſie ſtehen, nicht ſehr naß, ſo muß man ſie ſo niedrig, als möglich, abhauen, weil ſie alsdann, auch weit vom Stamm aus den unter der Oberfläche ſich hinziehenden Wurzeln häufig ausſchlagen. Bey ganzen allein mit Birken beſtandenen Wäldern hat man zu Beförderung der natürlichen Wiederbeſaamung, den Schlag in langen und ſchmalen Streifen zu führen. Bey vermiſchten Wäldern läßt man auf jedem Morgen eine Saambirke ſtehen.

Das gemeine Birkenholz giebt an Stärke und Höhe einen mäßigen Mittelſtamm; es iſt zäher, und von der Härte des, nach ſeiner Güte, noch nicht hin-

hinlänglich bekannten Fliederholzes; auch läßt es ſich am obern Stammende gut ſpalten und bearbeiten. In einigen Gegenden iſt es viel weicher als in andern; am härteſten iſt es in den nordiſchen Ländern und in hohen Gegenden. Das untere Stammende iſt allezeit ſchwerer und härter als das obere. Alter und Boden geben ihm in unſern Gegenden vornämlich die rothe und weiße Farbe, ſeine Härte und Schwere. Es ſtocket ſowohl auf dem Stamm, wenn die Rinde ſehr ſtark und mit Moos und Flechten überzogen wird, als in der freyen Witterung und in naſſen Orten: denn es behält ſeine innere Feuchtigkeit lange bey ſich. Das Birkenholz iſt ſehr tauglich zu Reif- und Bottichſtäben in luftig- und trockenen Kellern. Die Sieb- und Korbmacher, Böttcher, Drechsler, Tiſchler, und vornämlich die Wagner verarbeiten es gerne und häufig. Auch iſt es, in Ermanglung härtern Holzes, zu Radezähnen und Trillingen brauchbar, beſonders, wenn man dieſe mit heißem Talg tränkt, ehe man ſie einſetzt. Die dünnen Aeſte liefern das bekannte Beſenreis, und alle vermoderte Stöcke, mit Erde vermiſcht, geben einen ſehr treibenden Dünger zu Bäum- und Kräuterplantagen.

Das Birkenholz giebt gute Kohlen, und als Brennholz folgt es in der Güte unmittelbar auf die Hainbuche; nur darf man es nicht lange in der Rinde, noch in großen Haufen und an feuchten Orten liegen laſſen, ſondern muß es bald ſpalten und in trockenen und luftigen Holzlagen aufbewahren.

Die Birkenaſche iſt zum Beizen der Leinwand und zum Bleichen von ungemeinem Nutzen, wenn man die Lauge mit Tannenharz daraus bereitet. Dunkele und angelaufene Fenſterſcheiben laſſen ſich am beſten mit trockener Birkenaſche rein machen.

Die ſogenannte Maſerbirke, welche von der Wurzel an einige Ellen hoch eine grobe und höckerige Rinde hat, und auf hohen Hügeln ohne Schatten wächſt, kann bey Hammerwerken, Hammerſchaften, Druckern und Hebarmen mit Nutzen gebraucht werden, wenn man ſie eine Zeitlang unter Dach trocken liegen läßt. Den Maſer ſelbſt unterſcheidet man in den von Wurzeln, Stämmen und Aeſten. Der von der Wurzel wird für den gröbſten, der vom Stamm für den ſtärkſten und der von den Aeſten für den ſchönſten gehalten. Er iſt aber auch ſelten, und nur auf großen Aeſten alter Bäume in kleinen Knäueln zu finden. Von dieſem Maſer macht man Schäfte zu Büchſen und Piſtolen, Handgriffe zu Meſſern, Stockknöpfe, Pfeifenknöpfe, Doſen u. ſ. w.

Die Birkenrinde kann zum Ledergerben gebraucht werden, macht aber das Leder braun und weniger dicht und ſtark als die Eichenrinde. Die alte Birkenhaut giebt, wenn man ſie entweder für ſich oder mit Poſt (*Ledum paluſtre*) deſtillirt, das bekannte Birkentheer oder Dagger, Daggert, ſchwarz Degen oder Rußöl, welches zur Zubereitung des Leders, beſonders der Juchten, zur Wagenſchmier ꝛc. gebraucht wird. In verſchiedenen Gegenden Finn- und Rußlandes wird die innere Birkenrinde oder der Baſt von armen Leuten unter das Getraid gemahlen und Brod daraus gebacken.

Der Birkenſaft wird, theils roh und theils mit Honig und Gewürz abgekocht, getrunken. In jener Geſtalt als Arzeney, und in dieſer als Meth zur Delikateſſe. In den nordiſchen Ländern wird er zum Bierbräuen gebraucht. Wie man ein dem Champagnerwein ſehr ähnliches Getränk daraus bereiten könne, ſoll unter dem Wort Champagner Wein gelehret werden. Die beſte Zeit zum Abzapfen des Birkenwaſſers iſt im Frühling, wann der Schnee zu ſchmelzen an-

anfängt und noch nicht aller Froſt aus der Erde gewichen iſt. Je mehr Schnee im Winter fällt, je heftiger die Kälte iſt, je länger der Schnee liegen bleibt und je langſamer der Frühling kommt, um ſo mehr Saft erlangen die Birken. An klaren aber nicht kalten Tagen, nach vorhergegangenem Nachtfroſt läuft das Waſſer am ſtärkſten; bey dem Oſtwind läßt es nach und bey der eintretenden Hitze hört es gänzlich auf zu laufen. Das meiſte und ſtärkſte Waſſer geben die Bäume ſteinigter Berge; Mittelbäume ſind zum Abzapfen die beſten. Das Bohren ſelbſt verrichtet man am liebſten des Mittags, weil der Saft alsdenn am ſtärkſten in Bewegung iſt und ſich am liebſten einfindet. Auf der Südſeite wird ein Loch, ſchräg von unten nach oben, einen oder zween Zoll tief eingebohrt, eine kleine Röhre hinein geſteckt und ein Gefäs untergeſetzt. Die Oefnung im Stamm verſchließt man nachher mit einem hölzernen Pflock und verſchmiert ſie mit Thon oder Harz. Einige hauen oder bohren die großen Zweige, nahe am Stamm an der gegen die Erde gekehrten Seite an. Man ſoll auf dieſe Weiſe faſt eben ſo viel Saft erhalten, als wenn man den Stamm ſelbſten anbohrt, dadurch aber den Baum keiner ſo großen Gefahr ausſetzen. Das Laub der Birken iſt ein geſundes Futter für die Schaafe und bewahret ſie vor der Waſſerſucht.

Birkhahn, ſ. Birkhuhn.

Birkheher, ſ. Krähe.

Birkhuhn, *Tetrao remigiis ſecundariis a medio baſin verſus albis, cauda bifurca*, Linn. fr. *Francolin.* Dieſer Vogel gehört unter das Geſchlecht des Berghuhns, und iſt an ſeinen mit Federn bewachſenen Füßen und an dem gabelförmigen Schwanze vornämlich kennbar. Weil der Hahn viele Aehnlichkeit mit dem Auerhahne hat, aber kleiner iſt, ſo nennt man

ihn bisweilen auch den kleinen Auerhahn. Er iſt ungefähr 3 bis 4 Pfund ſchwer. Seine Länge beträgt 23 und die Breite 34 Zoll, wenn er ſeine Flügel ausbreitet. Die rothen Augenwimpern, die spornloſen Füße, die ausgezackten Zehen und den weißen Fleck über den Augen hat er mit dem Auerhahn gemein. Die Flügel haben 26 Schwungfedern; die Anzahl der Ruderfedern aber wird ſo verſchieden angegeben, daß wir ſie nicht beſtimmen können. Der Schnabel iſt krumm, ungleich und ſchwarz. Die mittelſte Ruderfedern des Schwanzes ſind kürzer als die an den Seiten, deren 3 äußerſte auf der Seite gekrümmt ſind. Die Zunge iſt nicht geſpalten und hat an der Wurzel eine drüſenartige Subſtanz. Die Farbe des Leibes iſt faſt überall ſchwarz glänzend und am Hals ins Blaue ſpielend. Die Schenkel ſind aſchfarbig und die Flügel haben einen weißen Flecken. Die Henne iſt etwas kleiner als der Hahn und ihre Farbe kommt der Schnepfe und dem Rebhuhn nahe. Der Hals iſt blasgelb, der Rücken und das Obertheil der Flügel roſtfarbig mit ſchwarzen Flecken geſprengt, der Schwanz aber ziegelroth.

Die Birkhühner halten ſich meiſtentheils in den nördlichen Gegenden Europens auf; doch findet man ſie ſchon in Deutſchland. Sie freſſen nicht nur allerley Getraid, Beere und Saamen, ſondern auch die Knoſpen der Haſelſtauden und Birken. Im Frühling falzen ſie und begatten ſich wie die Auerhühner, wobey der Birkhahn beſonders ſeltſame Figuren machen ſoll. Wann das Weibchen befruchtet iſt, ſo begiebt es ſich in die entfernteſte ſtille Gebüſche, bauet, ohne ſonderliche Sorgfalt, aus Heidekraut ein Neſt auf die Erde, legt 12 und mehrere Eyer darein und brütet ſolche ohne Beyhülfe des Hahns aus. Sie ſind nicht gar ſo groß, wie die Eyer der Haushühner. Die erſte Nahrung beſtehet in Ameiſeneyern.

Sie laſſen ſich zahm machen und einſperren; auch brüten und vermehren ſie ſich, wenn ihr Aufenthalt oben offen und nur mit einem Netze überzogen iſt, daß ſie unter freyem Himmel zu ſeyn glauben. Ihr Wildpret iſt delikater als das Fleiſch des Auerhahns. Sie werden auf die nämliche Art geſchoſſen und gefangen und ebenfalls zur hohen Jagd gerechnet.

Birkowiec, ſ. Berkowiz.

Birn. Das Geſchlecht des Birnbaums iſt oben unter Apfel ſchon beſchrieben worden. Wir bemerken alſo hier blos die Gattungen, welche dazu gerechnet werden, und deren 3 ſind, als: die **gemeine Birn**, die **Lazarolenbirn** und die **beerartige Birn**.

Die **gemeine Birn**, *Pyrus, Pyraſter*, Linn. theilt ſich wiederum in die **wilde** und in die **zahme** oder **Gartenbirn** ab.

Der **wilde Birnbaum**, welcher auch **Feldbirnbaum**, **Holzbirnbaum**, **Knötelbaum**, **Rattenbaum**, **Höltchen** und **Oeder** genennet wird, iſt der Stammvater aller zahmen Birnſorten, welche durch die Kultur nach und nach entſtanden ſind. Er wächſt in den meiſten europäiſchen Ländern ohne alle Wartung auf den Feldern und auch auf ſchlechtem Boden. Sein Stamm iſt ziemlich hoch und dick, das Holz ſehr hart, zartfaſerig, röthlich und zähe. Die Aeſte ſtehen dichte beyſammen und ſind mit Stacheln bewafnet. Die Blätter ſind eyrund länglich, auf booden Seiten glatt, am Rande flach gezahnt und mit einem Stiele verſehen. Die Blumenbüſchel beſtehen aus vielen geſtielten, röthlichen, wohlriechenden Blumen. Die Früchte ſind klein, apfelförmig oder am Stiele vertieft, von Geſchmack herbe und zuſammenziehend. Sie ſind aber gleichwohl von beträchtlichem Nutzen in der Landwirthſchaft und geben nicht nur ein vortrefliches Viehfutter, beſonders

für die Schweine ab, ſondern werden auch ſelbſt von Menſchen verſpeißt, wenn man ſie entweder dörret, oder ſo lange liegen läßt, bis ſie von Farbe braun und von Fleiſch ganz weich werden; und alsdann ſagt der Landmann ſie ſeyen teig. Sie ſind ſehr brauchbar zum Brandweinbrennen und vornämlich zu Bereitung eines guten Eßigs. Man läßt ſie zu dem Ende teig werden, ſtampft ſie alsdann, gießt Waſſer darauf und läßt ſie 48 Stunden lang ſtehen, hierauf gießt man das Waſſer auf ein anders Gefäs rein ab, ſetzt es an einen warmen Ort und thut etwas Sauerteig, oder Honig, oder Mohn, oder andere zum Eßigbrauen dienliche Gährungsmittel hinein, ſo wird man einen guten Eßig erhalten. Das Holz des wilden Birnbaums iſt ſchöner und härter als das Holz des Gartenbirnbaums; es läßt ſich ſehr gut bearbeiten und poliren, und nimmt beſonders die ſchwarze Beize wohl an: weswegen es denn auch von den Schreinern und Drechslern häufig verarbeitet wird. Dieſer Baum wird auch gerne in den Waldungen gelitten, weil er nicht nur dem Wildpret eine gute Nahrung giebt, ſondern auch nicht ſömmert, das iſt, den Unterwuchs oder das junge Holz nicht verhindert.

Der zahme oder Gartenbirnbaum hat einen geraden Stamm, welcher zu einer beträchtlichen Höhe und Dicke anwächſt, und ein weicheres Holz hat, als der Feldbirnbaum. Er iſt mit einer braunen, allenthalben geriſſenen ungleichen Rinde bekleidet. Die ziemlich häufige Aeſte haben keine Stacheln. Die Blätter ſind den Blättern des Feldbirnbaums ähnlich, aber meiſtens größer und bisweilen auf booden Seiten beſtäubt. Die Figur wechſelt bey den Spielarten ſehr ab und iſt bald länglich, bald rund, bald mit langen und bald mit kurzen Stielen verſehen. Die Blumen, welche im May aufblühen,

ſtehen

ſtehen meiſtens in Büſcheln beyſammen und haben keinen ſo balſamiſchen Geruch, als die Aepfelblüthen.

Die Frucht dieſes Baumes iſt ungleich größer und wohlſchmeckender, als die Frucht des Feldbirnbaums, aber von ſehr verſchiedener Geſtalt und Farbe. Die Schale der Birn beſtehet aus dem Oberhäutchen, aus einem ſchleimigen Körper, aus einem ſteinigten Weſen und aus der Haut. Alle dieſe Theile laſſen ſich bey faulen und lange im Waſſer gelegenen Birnen einzeln abſondern. Das Oberhäutchen gehet am erſten los und iſt ſehr dünne. Die zwoote Haut hängt nicht veſte zuſammen, ſondern bleibt entweder am Oberhäutchen oder dem ſteinigen Weſen kleben. Dieſes beſtehet aus kleinen ſtarken Körperchen, welche ſich ſowohl auf der Oberfläche, als in der Subſtanz der Birne ſelbſt befinden. Der unterſte oder vierte Theil der Schale iſt, wie die Haut der Thiere, aus einem Gewebe von Gefäſen zuſammen geſetzt, welche ſich nicht ſo leicht trennen laſſen. Wenn man an einer reifen mürben Birne, welche morſch werden will, oben am Nabel ein Stück wegſchneidet und ſolches in Waſſer einweicht, ſo geben ſich die Gefäße durch ein gelindes Schütteln voneinander, welche ſich in unzähliger Menge in die feinſten Aeſte ausbreiten, ihren Anfang aber alle aus dem Stiele nehmen. Mitten in dem Fleiſch ſind die Kapſeln, welche den Saamen einſchlieſen, und von einer pergamentartigen Haut formirt werden. Ihrer ſind fünfe, und jede davon ſchließt zwey Saamkörner ein. Jedes Saamkorn hängt an einem Nabelgefäße, und empfängt dadurch ſeine Nahrung.

Die Frucht des Gartenbirnbaums hat einen ſehr ausgebreiteten Nutzen in der Oekonomie, der auch allgemein bekannt iſt, und diejenige Sorten, welche rohe den wenigſten Geſchmack haben, ſind am vor-

züglichſten zum Kochen oder Dörren. Der ausgepreßte Saft der Kochbirn, wenn er ſtark eingeſotten und in Bouteillen aufbewahret wird, giebt einen ſo guten und brauchbaren Syrup, als der gekochte Moſt von Weintrauben, den man auch Alantwein zu nennen pflegt.

Wie wir oben ſchon bemerkt haben, ſind alle Gartenbirn aus Feldbirnen entſtanden und im Grunde nur Spielarten. Ihre Menge iſt kaum zu zählen. Wir beſchreiben hier nur die bekannteſten und vorzüglichſten davon, nach der Zeit ihrer Reife, und gleichwohl wird dieſes Verzeichniß zahlreich genug werden. Um mich deſto kürzer faſſen zu können, habe ich bey Beſchreibung der Birnen die vom Hrn. Krüniz gebrauchten Kunſtwörter beybehalten, deren Erklärung dem Verzeichniſſe nachfolgen wird.

Monat Julius.

1) Die **frühe** oder **Margarethenbirn**, *Poire de Marguerite* oder *Hative* iſt mehr rund als lang und hat einen kurzen Stiel. Wenn ſie reif wird, iſt ihre Schale ſchön gelb. Sie iſt von mittlerer Größe aber ſaftig; bleibt jedoch nur etliche Tage gut.

2) Die **kleine Muskatellerbirn**, *le petit Muſcat*, iſt der Form nach der vorigen gleich, aber rothgelb und wächſt trauben- oder büſchelweis. Wenn ſie reif iſt, hat ihr Saft einen biſamartigen Geſchmack. Der Baum bekommt leicht den Krebs.

3) Die **Goldbirn**, *d'Ourate*, *Poir d'or d'été*, iſt von ziemlicher Größe und beinahe rund, hat ein flach liegendes Auge und eine glatte Schale. Auf dem Baum iſt ſie weißlichtgrün, durch das Liegen aber wird ſie goldgelb. Das Fleiſch iſt ein wenig ſteinigt, aber doch mild und ſaftig.

Auguſt.

4) Die Caſſolet- oder grüne Muskatellerbirn, *la Caſſolette*, *la Verdette*, *Muſcad verd*, iſt läng-lich, grüngelb und an der Seite hellroth, hat ein ſchmelzendes Fleiſch und einen würzhaften Saft. So bald ſie reif iſt, wird ſie ſchwarz.

5) Die lange Dame, *la Clairville longue*, iſt groß und lang, an der Sonnenſeite röthlich und an der andern gelblich grün. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend und voll würzhaften Saftes; ſie muß aber noch grün genoſſen werden, weil ſie mehligt wird, ſo bald ſie gelb wird.

6) Die Roſenbirn, *la Poire de Roſe*, iſt kurz und rund, fällt auf der Sonnenſeite in das röthli-che, auf der andern aber in das gelbliche und hat ei-nen langen und dünnen Stiel. Ihr Fleiſch bricht, und der Saft iſt ziemlich gewürzhaft.

7) Die wohlriechende Birn, *la Poire de par-fum*, iſt eine mittelmäßig runde Frucht, dunkel-roth und braun gefleckt, hat eine dicke und rauhe Schale, ein zerfließendes, aber etwas trockenes Fleiſch und einen aromatiſchen Geruch.

8) Die große Waſſerbirn, *Groſſe Monille bouche*, eine große runde Frucht, mit einer glatten grünen Schale und einem kurzen und dicken Stiele, hat ein ſchmelzendes Fleiſch und iſt voll angenehmen Saftes.

9) Die kleine Waſſerbirn, *Petite Monille bouche*, unterſcheidet ſich von der vorigen nur da-durch, daß ſie etwas kleiner und bey dem Stiel mehr zugeſpitzt iſt.

10) Die Querſchbirn hat viel ähnliches mit der vorigen, fällt aber an der Sonnenſeite in das gelb-lichgraue und ſpringt in Stücke, ſo bald ſie auf die Erde fällt.

11) Die **Scheibenbirn** iſt von mittler Größe, und kommt der Geſtalt nach der Bergamotte nahe, nur daß ſie viel platter iſt. Ihre Haut iſt ſehr eben, und an der Sonnenſeite ſchön roth, an der andern aber ſtrohgelb; hat einen kurzen und dicken Stiel und ein brüchiges aber ſehr ſaftreiches Fleiſch.

12) Die **Blutbirn** iſt mittelmäßig groß und länglich, und hat ein durchaus rothes Fleiſch. Ihre Schale iſt rauh; an der Sonnenſeite dunkel- und an der entgegen ſtehenden hellgrau. Ihr Fleiſch iſt weich und ihr Saft zuckerſüß.

13) Die **Auguſtbirn** iſt die größte unter den frühen Birnen; hat ein zwar ſteinigtes, aber dennoch ſaftreiches und ſehr ſüßes Fleiſch. Vom Baum kommt ſie grün, und wird nach ein paar Tagen im Liegen gut.

14) Die **große Muskatellerbirn**, *la Figue muſquée*, *grand Muſat*, *Muſcat rouge*, iſt ſehr ſaftreich und zart, und hat einen Muskatellergeſchmack; wird aber leicht mehlicht und teig, wenn ſie nicht bey Zeiten genoſſen wird. Sie iſt lieblich gelb und auf der einen Seite, auch bisweilen ganz herum, zinnoberroth.

15) Die **Ambrabirn, Königinbirn, Marcipanbirn, Zuckerbirn**, *la Poire de la Reine de France*, *Poire d'Ambre*, *Muſcat Robert*, *Grand Muſcat*, *Gros Muſqué*, *la Princeſſe*, *Pucelle de Xaintogne*, gleicht der kleinen Muskateller ſehr; auſſer daß ſie größer iſt und mehr hochgelbe Farbe hat, auch zuweilen etwas röthlich wird. Sie iſt ſaftreich und zuckerſüß, wird aber bald teig. Das junge Holz des Baums iſt gelb.

16) Die **Sommerbergamottbirn**, *Bergamote d'ete*, iſt dick und aufgeblaſen, und eher einer Renette als einer Birn ähnlich, hat faſt 3 Zoll in der Höhe und $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchſchnitt. Beym Blüthauge

auge iſt ſie etwas erhaben. Dieſes ſitzt in einer Vertiefung, deren Rand mit einigen Höckern beſetzt iſt. Der Stiel iſt dick, grün, einen halben Zoll lang, und ſitzt ſo tief, daß man die Birn ſelten dabey anfaſſen kann. Die Schale fühlt ſich rauh, hat eine friſche grüne Farbe und gelbe Punkten. Das Fleiſch iſt halb butterhaft, ſchmelzend und brüchig. Der Saft hat zwar keinen ſehr erhabenen Geſchmack, aber doch eine angenehme Säure. Wenn dieſe Birn nicht leicht teig werden ſoll, ſo muß man ſie etwas frühe abnehmen.

17) Die **langgeſtielte Muskatellerbirn**, *Muſcat à longue queüe* oder *Rouſſeline*, iſt mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt und läuft gegen den Stiel ſpitzig zu; um das Aug aber iſt ſie gelblich. Sie hat einen langen Stiel, eine glatte, grünlichgelbe Schale, welche an der einen Seite dunkelroth und bisweilen dunkelbraun oder ſchwarz gefleckt iſt. Ihr Fleiſch iſt etwas derb und körnigt, ziemlich ſaftig und ſehr ſüß, auch bisweilen etwas biſamartig. Sie muß gegeſſen werden, ehe ſie gelb wird, weil ſie alsdann ihren Saft und guten Geſchmack verliehrt.

18) Die **Eyerbirn**, *la Poire d'oeuf*, *Poire ovale*, iſt eyrund und von mittler Größe, und hat ein ſehr wenig oder gar nicht vertieftes Aug. Die Schale iſt glatt, bisweilen an der Sonnenſeite etwas blaß braunroth oder geſtreift, das Fleiſch zartkörnigt, doch mild, ſchmelzend und ſaftig, und nähert ſich dem Biſamgeſchmack.

19) **Cuißmadam**, **Frauenſchenkel**, *Cuiſſe Madame grande*, *Poire de Rives*, *Poire de fuſée*, iſt an Geſchmack der *Beurré gris* und an Farbe und Form der *Rouſſelet* ſehr gleich, aber größer als letztere.

20) Die **große Zwiebelbirn**, der **Sommerkönig**, das **braune Wunder**, die **Cyperbirn**, **Junkerbirn**, *l'amiré roux*, *le gros Oignonnet*, *Oignon-*

Oignonnet muſqué, *Roi d'été*, *Roi roux*, *Poire de Chypre*, iſt von mittelmäßiger Größe, gegen das Aug zu platt, gegen den Stiel zu aber ein wenig dünner, hat eine glatte Schale, welche größtentheils roth oder braunroth und an der von der Sonne abſtehenden Seite etwas grün oder grünlichgelb, auch bisweilen hin und wieder ſchwarz oder ſchwarzbraun gefleckt iſt. Das Fleiſch iſt derb und körnicht, doch aber ſehr ſaftig, ſüß und etwas biſamartig.

21) Der **Sommerherzog**, an einigen Orten der **Timpling** genannt, *Archiduc d'été*, iſt groß, rund und gelblichgrau, hat eine ſehr zarte Haut, ein ſchmelzendes, ſaftiges und vortreflich wohlſchmeckendes Fleiſch.

22) Die **Averatbirn, Auguſtmuskateller, Königsbirn**, *la Poire royale*, *Muſcat d'Août*, *Robine* und *Poire d'Averat*, gehört zu den Birnen erſter Größe. Beym Blütauge, welches mit dem Rande des Kopfes faſt gerade iſt, wird ſie nur ein wenig dünner als in der Mitte, von der Mitte an bis zum Stiel wird ſie aber ſehr dünn. Wo ſie am dickſten iſt, hat ſie bisweilen einige Erhöhungen und Ausſchweifungen, welche ſie im Durchſchnitt nicht recht cirkelrund macht. Der Stiel iſt 2 bis 2½ Zoll lang und etwas krumm. Die Schale iſt glatt und fein, hellgrün mit vielen grauen Punkten, und auf der Sonnenſeite röthlich. In der Reife wird ſie gelb. Das Fleiſch iſt weiß, brüchig und ſehr mürbe. Der Saft iſt häufig und ſehr ſüß. Sie iſt vorzüglich gut zum dörren; der Baum aber fängt ſehr ſpat an fruchtbar zu werden.

23) Die **Carmelitercitronenbirn, Kayſerinn, Magdalenenbirn**, *Citron des Carmes*, *St. Madelaine*, *Imperatrice*, iſt von mittelmäßiger Größe und mehr rund als lang, am Auge ein wenig platt, gegen den Stiel zu aber etwas ſpitzig. Ihre Schale iſt

iſt ſehr platt und von blaſſer gelblich grüner Farbe, ihr Fleiſch aber mild, ſchmelzend, ſaftig und wohlſchmeckend. Sie muß abgenommen werden, ſo bald ihre grüne Farbe anfängt gelb zu werden, ſonſten wird ſie mehligt und unſchmackhaft.

24) Die große Frühbirn, *Epargne*, *Beau Preſent*, *Saint Samſon*, iſt groß, länglich, etwas ſchief und hat einen langen Stiel, ſiehet an der Sonnenſeite roth, übrigens aber grünlichgelb aus. Ihr Fleiſch iſt derb und ſaftig, aber bisweilen etwas ſauer.

25) Die Sackpfeife von Anjou, *Gros Blanquet*, *Groſſe Blanquette*, *Maſette dAnjou*, iſt die größte frühzeitige Sommerbirn, von kurz runder Form; nach dem Stiele zu, welcher ganz kurz und dick iſt, wird ſie etwas dünner. Das Aug liegt etwas tief, ſo wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale iſt glatt, und wenn ſie reif worden iſt, gelb, zuweilen auch, doch ſelten, an der Sonnenſeite blaßroth. Ihr Fleiſch iſt weich, mild, ſaftig, ſüß und wohlſchmeckend. Man muß ſie vom Baum nehmen, wann ſie noch grün iſt.

26) Apotheckerbirn, Bonchretienbirn, Lanelle, Malvaſirbirn, *Bon chrétien d'Eté*, *Gratiole d'Eté*, *Brabantſe*, *Gratiole*, iſt groß, etwas länglich und höckerig. Ihr Auge liegt tief und der Stiel iſt ziemlich lang, die Haut glatt, blaßgelb und an der Sonnenſeite etwas röthlich und zuweilen hier und dar ſchwarz gefleckt. Ihr Fleiſch iſt mild und voll Saft, und wenn der Baum in einem fruchtbaren ſandig oder kieſigen Boden ſtehet, bekommt ſie einen Geſchmack, als wäre ſie mit Zucker und Gewürz eingemacht.

27) *Citron de Sirene* iſt von mittelmäßiger Größe, länglich und wird gegen den Stiel zu etwas dünner. Die Schale iſt glatt, citronengelb und mit feinen braunen Tüpfelchen beſprengt. Sie hat einen lieblichen, aber nicht hohen Geſchmack.

28)

28) *De mon Dieu* iſt eine ſchöne, gelbrothe, ſaftige Birn, welche aber nicht alle Jahre völlig reif wird. Sie iſt von mittelmäſiger Größe und ſehr regelmäßig geformt. Die Fruchtbarkeit des Baumes iſt ſo auſſerordentlich groß, daß er öft mehr Früchte als Blätter hat.

September.

29) Der **Sommerdorn**, *l'Epine d'été*, iſt eine große, lange Frucht mit einer glatten grünen Haut. Ihr Fleiſch zerfließt und iſt etwas aromatiſch.

30) *Orange Tulipe*, eine große runde Birn, welche an der Sonnenſeite ſehr roth, übrigens aber grünlich iſt. Ihr Fleiſch iſt etwas ſteinigt, hat aber dennoch einen ſehr angenehmen Geſchmack.

31) *Orange muſqué d'été*, *Orange commune*, *Orange petite*, *Orange ronde*, *Orange griſe*, *Orange verde*, iſt mittelmäßig groß, insgemein rund, ſelten aber etwas und öfters gar nicht länglich. Das Aug ſitzt nicht tief und der Stiel iſt kurz. Ihre Haut iſt etwas rau und gelblichgrün; an der Sonnenſeite braunroth und hat bisweilen braunrothe Flecken. Das Fleiſch iſt derb, ſaftig und ſehr biſamartig ſchmeckend.

32) Die **Maderabirn**, *Chaire à Dame*, *Chair à Fille*, *Poire de Prince d'été*, *Rouſſelet d'Anjou*, *Milan rond*, iſt von mittelmäßiger Größe, etwas länglich und wird gegen den Stiel zu ſehr dünn, um das Aug aber, welches nicht tieft ſitzt, iſt ſie etwas platt. Sie hat eine gelbliche und an der einen Seite ſchön rothe Schale. Ueberhaupt kommt ſie der Größe, Farbe und Geſtalt nach, mit der *Rouſſelet* ſehr überein. Das Fleiſch iſt mild, etwas körnigt, ſaftig, und von lieblichem Geſchmack.

33) Die **kleine Blankette**, **frühe Zuckerbirn**, **Honigbirn**, **Perlbirn**, *Petit Blanquette*, *Poire à la*

à la Perle, iſt eine kleine Birn, etwas länglich und faſt eyrund, um das Aug aber, welches nicht tief innen ſteckt, etwas platt. Der Stiel iſt kurz und ziemlich dick, die Haut glatt, etwas gelb, doch meiſtens grün. Das Fleiſch iſt körnigt, doch mild und ſaftig, und von ſehr lieblichem Geſchmack.

34) Die engliſche Königinn, *Double fleur et fruit*. Der Baum blühet alle Jahre zweymal, und bringt eben ſo oft reife Früchte. Die erſte Frucht iſt ordentlich birnförmig, wird zu Anfang des Septembers reif, dauert aber nicht lange und iſt von recht gutem, derbem, körnichtem und mildem Fleiſch, reichlichem Saft und delikatem Geſchmack. Die zwote folgt im Oktober, iſt ziemlich groß, von etwas länglicher bauchichter Form, wie eine Gurke; gegen den Stiel zu wird ſie etwas dünner, lauft aber nicht ſpitzig zu.

35) Die Herbſtbergamotte, *Bergamote d'Automne*, iſt dick, beym Blütauge gedrückt, wie eine platte Kugel. Sie hat gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmeſſer. Das Blüthauge iſt klein und ſitzt in einer platten Vertiefung. Der ziemlich dicke, aber nicht viel über einen halben Zoll lange Stiel ſitzt in einer kleinen Grube. Die Haut iſt rauh, grün und mit grünen Stippen beworfen. Sie wird in der Reife gelb. An der Sonnenſeite iſt ſie bisweilen roth. Das Fleiſch iſt butterhaft, und ſchmelzend, ſehr ſaftig, ſüß, gewürzhaft, weinſäuerlich und ſehr erfriſchend. Dieſe Birn muß grün abgenommen werden. Diejenige Sorte, welche auf einer Seite roth wird, hat gemeiniglich einen weniger guten Geſchmack.

36) Die rothe Orangebirn, *Orange rouge d'été, Orange d'ecarlate, Muſqué d'été rouge*. Eine ſehr ſchöne Birn, an der einen Seite hellroth, wie Korallen, und viel ſchöner als die graue Orange. Die Schale kommt der Citronenſchale faſt

bey.

ben. Das Fleiſch iſt ſaftig, ſchmackhaft und gar nicht ſteinigt.

37) Die **Jungfernbirn**, *Poire de Demoiſelle, Poire de Vigne, la longe Queüe d'Anjou*, iſt groß und länglich, hat eine feine glatte Schale, welche an der Sonnenſeite hochgelb und roth, an der entgegen ſtehenden aber grünlichgelb iſt. Sie hat einen ziemlich langen und ſtarken Stiel. Das Fleiſch iſt weder zu weich noch zu hart, ſaftreich und ſchmeckt muskusartig.

38) Die **langſtielige oder weiße Zuckerbirn**, *Blanquette à longue Queüe, Sucree blanche d'éte*, iſt bauchig und gegen den Stiel kurz zugeſpitzt. Ihre Schale iſt glatt, weiß und an der Sonnenſeite blaßroth. Ihr Fleiſch iſt etwas veſt, aber voll ſüßen und lieblichen Saftes.

39) Die **rothe Pfalzgräfer** hat ein veſtes und etwas ſteinigtes Fleiſch, aber einen ſüßen Saft und muskatellerartigen Geſchmack. Sie iſt von mittler Größe, länglich, ſchön gelb, an der Sonnenſeite roth und hat einen ziemlich langen Stiel. Sie dauert nicht lange. Der Baum iſt ungemein fruchtbar.

40) Die **weiße Pfalzgräfer** unterſcheidet ſich von der vorigen nur dadurch, daß ſie an der Sonnenſeite nicht roth wird, und auch im Geſchmack nicht ſo aromatiſch iſt.

41) Die **Schmalzbirn** kommt der *Beurré gris* an Geſtalt und Geſchmack ſehr nahe, iſt aber etwas kleiner und nicht ſo pikant und gewürzhaft. Sie hält ſich nicht über 8 Tage, läßt ſich aber gut dörren.

Oktober.

42) Die **weiße Butterbirn, Herbſtcitronenbirn, St. Michaelsbirn, Schneebirn**, *Beurre blanc, Poire Monſieur, Poire à courte Queüe, Poire*

Poire St. Michel, *Poire de neige*, *la bonne Ente*, *Citrone de Septembre*, *Carlisle*, *Valencia*, iſt ſehr dick und faſt rund. Das Blüthauge iſt klein und hat ſeinen Sitz in einer eben nicht breiten und tiefen Höle. Der Stiel iſt ſehr dick, nur einen halben Zoll lang und ſitzt mitten in einer engen Vertiefung, deren Rand öfters mit Erhöhungen und Falten beſetzt iſt. Bisweilen hat dieſe Birn eine etwas verlängerte Geſtalt. Am dickſten iſt ſie bey dem Blüthauge, und gegen den Stiel zu wird ſie zugeſpitzt. Die Schale iſt grünlich, wird aber durch das Liegen ſchön citronengelb und an der Sonnenſeite roth. Das Fleiſch iſt ſehr butterhaft, ſüß, ſaftig und ungemein parfumirt; ſie hält ſich aber durchaus nicht, ſondern muß verzehrt werden, ſo bald ſie gelb wird. Der Baum wächſt ungemein ſchön und trägt bald Früchte, die er auch ſelten verſagt.

43) Die graue oder grüne **Butterbirn**, *Beurre gris*, *Beurre verd*, *Poire de Vendome*, iſt ſehr dick, indem ſie oft 3 Zoll im Durchſchnitt hat, und $3\frac{1}{3}$ bis 4 Zoll hoch iſt, von elliptiſcher oder eyrunder Geſtalt. Sie wird gegen den Stiel zu allmählig dünner, woſelbſt ſie ſich in eine Spitze endiget, ſo wie ſie von der Mitte an gegen das Blütauge ebenfalls etwas dünner wird. Der 1 bis 2 Zoll lange Stiel iſt bey ſeinem Urſprung etwas fleiſchig. Das Blüthauge hat ſeinen Sitz in einer glatten und weiten Höle. Die Schale iſt ziemlich fein und glatt, jedoch nicht ſo ſehr, als bey der Citronenbirn. Die Farbe iſt entweder grau, oder grün, oder auch roth. Junge und lebhafte auf Kernſtämme gepfropfte Bäume bringen gewöhnlich graue; auf Quittenſtämme gepfropfte, von mittelmäßiger Lebhaftigkeit bringen grüne, matte und ſchwache, oder in ſehr trockenem und magerem Land ſtehende Bäume aber rothe Früchte. Das Fleiſch iſt weißgelb, fein, leckerhaft, ſchmelzend

und ſehr butterhaft, ohne jemals teig zu werden. Sie hat viel Saft und einen überaus erhabenen Geſchmack, ſo daß die ſonſt ſo gute Citronenbirn, wenn man ſie unmittelbar nach der grünen Butterbirn genießt, ganz fad und kraftlos ſchmeckt. Sie muß, nachdem ſie vom Baume abgenommen worden iſt, wenigſtens 14 Tage liegen, ehe man ſie genieſen kann, verändert aber im Liegen ihre Farbe nicht. Der Baum nimmt mit allerley Grund und Lage vorlieb, und iſt ſehr fruchtbar, aber unter allen Bäumen der unanſehnlichſte, man mag ſein Holz, ſein Laub oder Wachsthum betrachten.

44) Die **Admiralbirn**, *Poire d'Amiral*, iſt ziemlich groß, mehr platt als lang, insgemein braunröthlich, bisweilen auch in das graue fallend, wenn ſie reif iſt. Ihr Fleiſch iſt mild und hat einen ganz angenehmen Geſchmack.

45) Die **Ananasbirn**, eine große runde Birn, mit einer gelben und dunkelgrün punktirten glatten Schale, welche bisweilen einige braune Flecken erhält. Ihr Fleiſch iſt derb, ſaftreich, ſchmelzend und hat einen angenehmen würzhaften Geſchmack.

46) Die **Melonenbirn** iſt von mittelmäßiger Größe und länglich, hat eine grünlich gelbe Schale mit dunkelbraunen oder ſchwarzen Flecken. Ihr Fleiſch iſt zwar ſaftig, aber auch etwas derb und körnicht, nicht ſehr ſchmackhaft.

47) Die **doppelte franzöſiſche Caneelbirn**, *Fondante de Breſt*, *Beurre hatif*, *Inconnue chenau*, *Franc royal d'été*, iſt ſehr groß, kurz, dickbäuchig und gegen den Stiel zugeſpitzt; hat eine glatte und dicke Schale von gelblicher Farbe mit braunen Punkten und zuweilen auch mit dergleichen Flecken beſtreuet. Manchmal iſt ſie auch röthlich. Ihr Fleiſch iſt etwas derb und körnicht, doch mild, ſaftig und lieblich ſchmeckend. Die ſogenannte einfache

ſache Caneelbirn unterſcheidet ſich von dieſer nur durch ihre mindere Größe.

48) **Die Birn ohne Kerne**, *Poire ſans pepins*, iſt ziemlich groß, länglich und etwas ſchief und eckig gewachſen. Ihre Schale iſt ein wenig rauh und grün, mit zimmetfarbigen Punkten und Flecken, ſo daß ſie in der Ferne ganz braun ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt etwas körnicht, doch mild genug, voll Safts und von ſehr lieblichem Geſchmack. Sie hat ein ſehr kleines Kernhaus und wenige oder gar keine Kerne.

49) **Die blühende Muskate, die Herbſtmuskate, mit dem langen Stiel**, *Muſcat fleuri*, *Muſcat à longue queüe d'automne* iſt rund, von mittelmäßiger Größe und hat eine platte, gröſtentheils dunkel- oder braunrothe Schale. Dem erſten Anſehen nach kommt ſie der *Rouſſeline* ziemlich gleich, hat aber einen viel längern Stiel. Ihr Fleiſch iſt ungemein zart und ſehr wohlſchmeckend.

50) *La Manſuette* kommt der Winterbonchretien ſehr nahe, nur daß ſie ein kleineres Aug hat. Ihr Fleiſch iſt halbbrüchig und hat einen angenehmen Geſchmack.

51) **Die Claretenbirn** iſt gegen 3 Zoll dick und 2½ Zoll lang. Wenn der Baum in einem zu feuchten oder magern Erdreich ſtehet, ſo wird auch die Figur unordentlich und mit tiefen Narben verunſtaltet. Das Blüthauge ſitzt in einer weiten Grube, der Stiel aber in einer kleinen Vertiefung. Dieſer iſt 1½ bis 2 Zoll lang, und zunächſt an der Frucht wird er ungewöhnlich dick und knotig. Die Schale iſt etwas grob, jedoch nicht ſehr hart, gelb, an der Mittagsſeite etwas röthlich und mit vielen dunkelbraunen Farben bezeichnet; die Misgeburten aber, welche bey dieſer Birn häufig entſtehen, ſind eben ſo an Farbe als an Geſtalt unterſchieden. Das Fleiſch

iſt weiß, veſt, körnig und brüchig, der häufige Saft aber zuſammenziehend, und dahero die Frucht nicht zum Roheeſſen, ſondern nur zum Kochen zu gebrauchen. Die Jahrstriebe der Bäume ſind alle dunkelroth.

52) Die **Krämer- oder Höckerbirn**, *Poire de merciere* iſt groß und lang, gelblichgrün und an der Sonnenſeite braunroth. Ihr Fleiſch iſt veſt und ihr Saft und Geſchmack herb. Sie taugt daher nicht zum Eſſen, um ſo beſſer aber zum Dörren.

53) Die **Haſelbirn** oder **doppelte Rietbirn** iſt eine ſchöne, große und lange Frucht mit einer etwas rauhen Schale, welche, der Farbe nach, der Rinde an der Haſelſtaude ziemlich gleich ſiehet. Ihr Fleiſch iſt veſt und herb, und ſie taugt daher, wie die vorige, nur zum Dörren.

54) Die **Haberbirn** iſt groß und länglicht, blaßgrün und an der Sonnenſeite ſtrohgelb, hat einen langen Stiel, ein ungemein weiches und ſchmelzendes Fleiſch und einen ſehr angenehmen Saft.

55) Die **Weinbirn**, *Poire de Vigne*, iſt rund, von mittelmäßiger Größe, hat eine ſehr dunkelrothe Schale und einen dünnen und langen Stiel. Ihr Fleiſch zerfließt und iſt voll klebrigen und angenehmen Saftes.

56) Die **Schelmbirn**, *Poire du pendant*, kommt der Caſſoletbirn ſehr nahe, nur daß ſie etwas größer iſt. Ihr Fleiſch iſt ungemein weich und zart, und ihr Saft zuckerſüß.

57) Der **Gänſekopf**. Dieſe Birn hat ſowohl an Geſtalt als Größe viele Aehnlichkeit mit dem Kopf einer Gans. Von der Mitte bis zum Blüthauge läuft ſie ein wenig ſpitzig zu, gegen den Stiel hin aber wird ſie noch ſpitziger. Das Blüthaug ſitzt in einer glatten, aber nicht tiefen Grube. Die Schale iſt glatt und glänzend, an der Sonnenſeite braun-

braunroth, übrigens aber ſchön gelb mit braunen Punkten und Flecken beſtreuet. Das Fleiſch iſt weiß und brüchig und hat viel Saft, welches aber nicht angenehm ſchmeckt, weil er neben ſeiner Süßigkeit etwas Anziehendes und Stopfendes bey ſich führt. Sie iſt gut zum Kochen und Dörren.

58) **Gernröder.** Dieſe Birn iſt von mittelmäſſiger Größe und mehr rund als lang, ungefehr 2½ Zoll dick und 2 Zoll lang. Das Blüthauge iſt klein und ſitzt in einer ſeichten Grube, deren Rand einige Ungleichheiten hat. Der Stiel iſt 1½ Zoll lang und ſteckt in einer kleinen Vertiefung, deren Rand keine Falten hat. Die Schale iſt ziemlich fein, grün, mit kleinen grauen Punkten und Flecken beſtreuet. Im Reifen wird ſie ein wenig gelb und an der Sonnenſeite etwas roth. Das Fleiſch iſt weißgrün, ſehr mürb, ohne Steine, aber nicht ſchmelzend. Der Saft iſt in Menge vorhanden und wohlſchmeckend, es fehlt ihr aber das Pikante und Aromatiſche.

59) **Winterbonchretien**, *Bonchretien d'hyver, verd Poire d'angriſe*, iſt eine ſchöne Frucht von auſſen, aber um ſo ſchlechter von innen. Ueberhaupt kommen dergleichen ſpäte franzöſiſche Birn in unſerem kalten Klima nicht zu ihrer völligen Reife, und folglich auch nicht zu ihrem vollkommenen Geſchmack. Man hat hievon eine grüne und eine gelbbraune Sorte.

60) **Herbſtbonchretien**, **Herbſtſafranbirn**, *Bon-chretien d'automne, Bon-chretien d'Eſpagne, Safran d'automne, Gratiole d'automne, Preſident d'Eſpagne*, gleicht der Form nach viel der Sommerbonchretien, doch fällt ſie um den Stiel insgemein dicker aus; ihre Schale iſt glatt, wachsgelb und manchmal an der einen Seite etwas röthlich, auch bisweilen ſchwarzgefleckt. Ihr Fleiſch iſt halb brü-

chig und halb mild, ſaftig und ſehr angenehm und gewürzartig ſchmeckend. Wenn der Baum in einem ſchweren, feuchten, leimigten Boden ſtehet, werden die Früchte insgemein ſchlecht und unſchmackhaft. Dieſe Birn dauert bis in den Februar.

61) Die geſtreifte lange oder Schweizerbergamotte, auch Gurkenbirn genannt, *Bergamotte Suiſſe longue, Verde longue panachée*, iſt länglich und von mittelmäßiger Größe, gegen den Stiel zu ſpitzig. Ihre Schale iſt glatt, hellgrün mit gelben und rothen Streifen. Ihr Fleiſch iſt mild und ſaftig und hat einen lieblichen Geſchmack. Sie dauert bis zu Ende des Novembers.

62) Die Kräuterbirn iſt im Anfang grün, wird aber nach und nach gelb, und wenn ſie viel Sonne hat, bisweilen ein wenig roth. Ihr Fleiſch iſt ſchön weiß, veſt, jedoch zart und ohne Stein. Sie hat nicht viel Saft und ſchmeckt ſtark nach Kräutern. Sie dauert insgemein bis Weyhnachten.

63) Die Ambrettenbirn, *Ambrette, Poire d'Ambrette, Ambrette d'hyver, Ambrette griſe, belle Gabriele*, iſt meiſtens rund und von mittelmäſſiger Größe, hat einen kurzen Stiel und ein flach liegendes Aug. Die Schale iſt insgemein etwas dick und rauh, wie an grauen Renetten, und hat eine röthlich braune Farbe. Das Fleiſch iſt durchaus grün und etwas ſteinigt, aber ſaftreich, ſüß und wohlſchmeckend. Sie dauert bis Weyhnachten.

64) Die Oſterbergamotte, *Bergamotte de Bugey*, oder *Bergamotte de Paque*, kommt grün vom Baum, wird aber im Liegen etwas gelb. Die Schale glänzt, als wäre ſie mit einem Firniß überzogen. Das Fleiſch iſt ſanft, ſaftreich und wohlſchmeckend. Sie hält ſich bis Oſtern.

65) **Die platte Butterbirn**, *Craſane, Bergamotte Craſane, Beurre plat*, iſt dick, bisweilen etwas bucklicht, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und eben ſo dick, hat einen dünnen, ſehr krumm gebogenen und 2 bis 3 Zoll langen Stiel, welcher in einer kleinen trichterförmigen glatten Vertiefung ſitzt. Am Kopfe iſt dieſe Birn platt gedruckt, und das kleine Blüthaug befindet ſich in einer tiefen, glatten und engen Grube. Die Schale iſt nicht ſehr fein, graugrünlich, und bisweilen mit kleinen rothen und braunen Flecken geſprengt. In der Reife wird ſie an der Sonnenſeite etwas gelb. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr ſchmelzend und butterhaft, ſaftreich, und hat einen ſehr erhabenen gewürzhaften Geſchmack. Dieſe Birn dauret bis in den halben December.

66) *Bergamotte de Soulers*, iſt eine ziemlich groſſe plattrunde Birn. Die Schale iſt grünlich gelb, mit feinen braunen Punkten und Flecken beſprengt. Das Fleiſch iſt zart, mild, und ſaftreich, der Vorſchmack annehmlich, der Nachgeſchmack aber ein wenig zuſammenziehend. Sie hält ſich bis in den December.

67) **Der weiße Hans**, *Meſſire Jean blanc*, iſt eine große runde Frucht mit einer rauhen und weißlichgrauen Schale. Das Fleiſch iſt brüchig und voll zuckerſüßen Safts. Wenn ſie auf Stämme von der nämlichen Art gepfropft und der Baum in gutes Erdreich gepflanzet wird, ſo iſt ſie die beſte unter allen, welche mit ihr zu gleicher Zeit reif werden.

68) **Der graue Hans**, *Meſſire Jean gris*, iſt von mittelmäßiger Größe und rundlicher Form, nach dem Stiele zu kurz geſpitzt und etwas uneben; hat eine lichtbraune rauhe Schale und ein derbes, körnichtes, aber ſaftig und faſt wie eine Winterbergamotte ſchmeckendes Fleiſch. Sie hält ſich bis in das folgende Jahr. Soll die Frucht gedeihen, ſo

muß der Baum gegen Mittag in einen guten lockern und nicht allzutrockenen Boden geſetzt werden.

69) *Salviati*, *Salveati*, eine ziemlich große, runde und platte Birn, welche der Form, nicht aber der Farbe nach, der *Beſi d'Hery* ziemlich gleich kommt. Sie hat einen ſehr langen, dünnen und etwas einwärts liegenden Stiel. Wenn ſie im Oktober abgenommen wird, ſiehet ſie grün aus, wird aber im Liegen citronengelb und konſerviret ſich bis in den April. Ihre Schale iſt rauh, das Fleiſch aber zart und etwas weich. Ihr Saft iſt zuckerſüß und gewürzhaft, faſt wie an der Robertbirn, aber nicht ſo flüßig.

70) *Robine*, *Averat*, *Muſcat d'Averat*, *Muſcat d'Aout*, oder *d'été*, *Gros Muſcat d'été*, *Royale d'Aout*, *Royale muſqué*, *Poire de la Honvilla*, iſt eine mittelmäßig große plattrunde Birn, gleich einer Bergamotte, jedoch iſt ſie um den Stiel nicht ausgehölt, ſondern meiſtens kurzgeſpitzt. Das ziemlich große Aug ſteckt nicht tief und der Stiel iſt ſehr lang, dünn und gerade. Ihre Schale iſt glatt und blaßgrünlich und ſpielt etwas in das Gelbe. Das Fleiſch iſt etwas grieſelich, aber butterweich, ſüß und auſſerordentlich ſaftreich, und gleicht im Geſchmack einer ſehr guten Melone. Sie dauert bis Weihnachten.

71) Die **Schafsnaſe** iſt eine unanſehnliche, aber gute Frucht von einem brüchigen, milden und mittelmäßig ſaftreichen Fleiſch und guten Geſchmack, ohne ſonderliche Steine. Sie bleibt meiſtens grün, wird bisweilen etwas gelblich, und was die Sonne trift, bekommt einen rothen Strich. Sie hält ſich bis zu Ende des Novembers und iſt gut zum Dörren und Kochen.

72) Die **runde Schweizerbergamotte**, oder **bunte Bergamotte**, *Bergamotte Suiſſe ronde*

Ber-

Bergamotte panachée, oder *marbrée*, gleicht völlig einer gemeinen Herbſtbergamotte, bis auf die Farbe, welche gelb, zuweilen auch roth geſtreift iſt. Das Fleiſch iſt ſaftreich, aber etwas ſteinigt und hat einen mittelmäßig guten Geſchmack.

November.

73) Die Amadotbirn, *Amadote*, gehört unter die beſten Winterbirnen und dauert bis zu Ende des Februars. Sie iſt von mittelmäßiger Größe, länglich und oben etwas platt, hat eine rauhe, etwas röthliche Schale und ein ganz vorzüglich wohlſchmeckendes Fleiſch, ob es gleich ein wenig ſteinigt iſt.

74) Die gute Louiſe, *Louiſe bonne*, iſt in der Form der *St. Germain* oder grünen langen Herbſtbirn gleich, nur daß ſie nicht gar zu ſpitzig und ihr Stiel ſehr kurzfleiſchig und etwas gekrümmt iſt. Ihr Aug iſt nebſt der Blume klein, ihre Schale glatt und grün, ihr Fleiſch aber auſſerordentlich zart und voll zuckerſüßen Saftes, ſonderlich wenn der Baum in einem trockenen Boden ſtehet.

75) Die Winterdornbirn, *Epine*, *Epine d'hyver*, *Merveille d'hyver*, iſt eine ziemlich große, etwas längliche Birn, welche, ohne bauchig zu ſeyn, gegen den Stiel ſpitzig zuläuft. Ihre Schale iſt glatt, zart und hellglänzend, wie lackirt, von blaßgrünlicher Farbe, welche etwas in das Gelbe ſpielt, auch iſt ſie mit blaßbraunen oder grünlich groben Punkten überall beſprengt. Ihr Stiel iſt kurz und dünn, das Fleiſch grün, mild, ſchmelzend, ſaftig und wohlſchmeckend, und wird in trockenen Sommern ſo aromatiſch, wie die *Beurre gris*. Sie dauert bis zu Ende des Decembers.

76) Die Eisbirn oder Glasbirn, *Virgoulee*, *Virgouleſe*, *Chambrette*, *Bujalent*, *Poire de glace*, iſt ziemlich dick, indem ſie im Durchmeſſer $2\frac{1}{2}$ und

in der Länge 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hält, und meiſtens ſehr regelmäßig gebildet. Am ſtärkſten iſt ſie gegen das Blüthauge zu, welches klein iſt und in der Mitte einer nicht gar tiefen Grube ſitzt. Gegen den Stiel wird ſie immer dünner, endiget ſich aber doch in keine Spitze, ſondern wird am Ende etwas geſchwollen. Der Stiel iſt nicht über einen Zoll lang, am Ende etwas fleiſchig und ſteckt tief in der Birn, in einer kleinen Vertiefung, deren Rand etwas faltig iſt. Die Schale iſt glänzend und mit einigen rothen Punkten verſehen; anfänglich iſt ſie grün, nachher aber wird ſie faſt citronengelb und nimmt an der Sonnenſeite eine gelinde Röthe an. Bisweilen färbt ſie ſich gar ſtark, beſonders am Geländer. Das Fleiſch iſt zart, butterhaft oder ſchmelzend, ſehr ſaftreich, ſüß und von einem beſonders erhabenen Geſchmack, nimmt aber leicht von allem, worauf man dieſe Birn legt, einen Nebengeſchmack an. Sie dauert bis in den Januar; man muß ſie aber doch ſchon 8 Tage vor Michaelis von dem Baum abnehmen, ob ſie gleich erſt im November reif und geniesbar wird. Der Baum hat unter allen Birnbäumen das ſchönſte Holz und die reinſten Zweige. Wenn er an der Mittagſonne ſtehet, ſo ſpringen die Früchte gerne auf.

77) *Saint Germain*, *Poire de l'artiſoire*, *l'Inconnue de la fare*, hat $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchſchnitt und $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge, bisweilen aber werden auch welche daran noch größer. Von der Mitte lauft dieſe Birn gegen das Blüthaug etwas ſpitzig zu, wie ſie auch gegen den Stiel immer dünner wird. Das Aug iſt nicht groß, und ſitzt in einer runden, engen und nicht tiefen Grube, welche nicht immer in der Mitte der Birn ſich befindet, ſondern öfters ganz an der Seite iſt. Der Stiel iſt braun, am Ende dick, einen Zoll lang und ſitzt unter einer Art von Hügel, welchen das darüber gewachſene Fleiſch verurſacht.

Ueber-

Ueberhaupt hat dieſe Birn meiſtens Höcker und Ungleichheiten, übrigens aber iſt ihre Geſtalt der *Virgoulée* ſehr ähnlich. Die Schale iſt grün, ziemlich grob, mit braunen Punkten und rothen Flecken beſtreuet, das Fleiſch iſt weiß, ſaftreich, ſehr butterhaft und ſchmelzend, jedoch gerne ſteinig und nicht ſo gar fein und hoch im Geſchmack wie die *Beurré gris.* Sie dauert bis in den März und zuweilen bis in den April. Man hat noch eine andere Art dieſer Birn, welche noch bauchigter und höckerigter iſt, keine braune, ſondern grüne Punkte auf einer etwas gelben Schale hat, und nur bis zu Ende des Decembers dauert, zwar eben ſo milde, aber nicht ſo gar wohlſchmeckend iſt.

78) Die **Lanſac oder Dauphinsbirn**, *Lanſac*, la *Dauphine*, *Franchipane d'automne*, *Lichefroin*, Poire de *Satin.* Ihre gewöhnliche Größe iſt der Bergamotte gleich, jedoch ſind die kleinen die beſten. Oben iſt ſie rund und platt, gegen den Stiel zu aber etwas länglich. Sie hat eine glatte Schale, welche, wann die Birn vom Baum kommt, grün, nachdem ſie aber eine Zeitlang gelegen iſt, hellgelblich oder gelbgrau ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt gelb, zart und zerfließend, und hat einen zuckerſüßen und etwas aromatiſchen Saft und Geſchmack. Das Blüthaug iſt groß und auf der Fläche liegend, der Stiel gerade, länglich, ziemlich dick, fleiſchig und hält veſt an der Frucht. Sie dauret nicht über einen Monat und darf auf keinen Quittenſtamm gepfropft werden, wenn ſie ſchmackhaft werden ſoll.

79) Der **trockene Märten**, *Martin ſec de Province ou de Champagne*, kommt der *Rouſſelet* an Form und Farbe ziemlich gleich, daher ſie auch bisweilen die Winterrouſſelet genennet wird. Sie iſt an der Sonnenſeite dunkel- und an der entgegenſtehenden hellroth, und hat eine glatte Schale.

Ihr Fleiſch bricht und iſt zart, ihr Saft ſüß und etwas wohlriechend. Sie taugt nicht auf Quittenſtämme. Ihre Dauer erſtrecket ſich bis zu Ende des Decembers.

80) Die **Lordmartinsbirn**, *Martin Sire*, *Poire de Ronville*, *Honcrenuille*, hat bey nahe die Größe und Form einer großen *Rouſſelet*, ihr Aug iſt aber mittler Größe und etwas hohl. Insgemein iſt ſie an einer Seite dicker als an der andern, gegen den Stiel zu aber wird ſie immer wieder gleich. Ihre Schale iſt ſehr glatt und weich, an der Sonnenſeite hellroth, an der andern aber gelb. Ihr Fleiſch bricht und iſt voll ſüßen und aromatiſchen Saftes. Wenn ſie auf Quittenſtämme gepfropft wird, ſo bleibt ſie klein und wird gerne ſteinigt.

81) Die **Waldenſerbirn**, *Poire ſans peau d'automne*, *Marquis d'Hem en Flandre*, iſt eine ziemlich große rundliche Birn, um das große und nicht tief liegende Aug herum etwas platt, gegen den Stiel aber, welcher ziemlich lang iſt, etwas dünner, zuweilen wächſt ſie auch ſchief und eckigt. Ihre Schale iſt glatt, dünn, blaßgrün und in das Gelbe ſpielend, und hat hin und wieder große blaßbraune Flecken. Ihr Fleiſch iſt mild, ſchmelzend, voll Saft und von lieblichem Geſchmack.

82) Die **Pfundbirn**, **Liebesbirn**, **graue Rechenbirn**, iſt ſehr groß, gegen ihre Dicke nicht gar lang, und hat eine rauhe und grobe Schale, welche an der Sonnenſeite roth, an der entgegenſtehenden aber gelb iſt. Ihr Stiel iſt ſehr kurz und das Aug ziemlich ausgehöhlt. Sie taugt beſſer zum Kochen und Dörren als zum Roheſſen und hält ſich bis in den Januar.

83) Die **Rouſſeline**, *Rouſſeline*, *Muſcat à longue queüe, de la fin d'automne*, iſt mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt, lauft gegen den Stiel, wel-

welcher ziemlich lang iſt, ſpitzig zu. Um das Auge, welches nicht tief innen ſitzt, iſt ſie etwas gelblich, übrigens aber gelbgrün und an der einen Seite dunkelroth, auch öfters dunkelbraun und ſchwarzgefleckt. Ihr Fleiſch iſt etwas derb und körnigt, ziemlich ſaftig, ſüß und wohlſchmeckend.

December.

84) Die Catillacbirn, *Catillac*, iſt groß und meiſtentheils quittenförmig, mit einer abgeſtumpften Spitze, einer gelben und an der Sonnenſeite bräunlich rothen Schale; hat ein hartes Fleiſch und einen ſtrengen Saft. Sie bleibt bis in den May gut, und iſt unter allen bekannten Winterfrüchten am beſten zum Kochen und Dörren.

85) St. *Auguſtin* hat die Größe einer *Virgoulée*, nur daß ſie etwas kürzer und am Stiel dünner iſt. Ihre Schale iſt an der Sonnenſeite roth gefleckt und übrigens ſchön citronenfarbig; ihr Fleiſch zart und voll Saft, ſchmeckt aber etwas ſcharf und iſt daher nicht jedem angenehm. Sie dauert bis zu Anfang des Februars.

86) *Marquiſe* iſt dick und lang, wie eine Pyramide, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, gegen den Stiel zu dick, am Kopf aber ganz rund. Das Aug iſt bald mit dem Rande gleich und bald etwas tief liegend, der Stiel aber, welcher 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang iſt, ſitzt allezeit in einer Vertiefung. Die Schale iſt gelb und ſtark mit grünen Punkten beſtreuet, an der Sonnenſeite bisweilen ein wenig roth gefärbt. Das Fleiſch iſt butterhaft, ſchmelzend, ſüß, hochfein und bisweilen aromatiſch.

87) Die Wintercitrone, Orangenbirn, *Citron d'hyver*, iſt ſehr groß, und ſowohl der Form als Farbe nach, einer Citrone ziemlich ähnlich, hat aber ein ſehr trockenes und etwas ſteinigtes Fleiſch und

und taugt daher nur zum Kochen und Dörren. Sie dauert bis zu Ende des März.

88) Die **goldene Winterrinde**, *Franc-Real*, *Fin or d'hyver*, iſt ſehr groß und faſt rund, hat eine gelbe mit kleinen rothen Punkten beſtreuete Schale und einen kurzen Stiel. Das Fleiſch iſt ziemlich trocken und etwas ſteinigt, und ſie iſt alſo ebenfalls nur zum Kochen und Dörren zu gebrauchen. Uebrigens dauert ſie bis in den März.

Januar.

89) Die **Colmarbirn**, **ſpäte Bergamotte**, **Flaſchenbirn**, **Mannabirn**, *Colmar*, *Colmars*, *Colmart*, *Bergamotte tardive*, *Poire de Manna*, iſt überhaupt eine der ſchönſten Birnen und insbeſondere unter den Wintertafelbirnen die beſte. Sie iſt ſehr dick, hat 3 Zoll im Durchſchnitt und eben ſo viel in der Länge. Beym Blüthauge, welches von mittelmäßiger Größe iſt und auf dem Boden einer Vertiefung ſitzt, iſt ſie platt und eben. Gegen den Stiel wird ſie etwas dünner. Ganz ſpitzig wird ſie niemal, ſondern bleibt ſtumpf wie die *Beurre blanc*. Der Stiel, welcher braun und dick, auf einer Seite etwas geſchwollen und einen Zoll lang iſt, ſitzt in einer tiefen Höhle und iſt mit einigen Ungleichheiten umgeben. Die Frucht iſt mehr bauchigt als pyramidenförmig. Sie hat etwas ähnliches mit der Winterbonchretien, vornämlich, wenn ſie etwas lang iſt. Oft bemerkt man an der einen Seite eine kleine Rinne, die ſich vom Kopf bis an den Stiel erſtreckt. Die Schale iſt ſehr fein, grün mit kleinen grauen Punkten beſtreuet, und wird in der Reife ein wenig gelb und an der Sonnenſeite etwas roth; doch iſt die Veränderung der Farbe nicht immer ein ſicheres Zeichen ihrer Reife, ſondern wenn man ſie eindrücken kann. Bisweilen iſt das Aug mehlig oder ſchim-

ſchimmelich. Das Fleiſch iſt ein wenig gelblich, ſehr fein, butterhaft, ſchmelzend, ungemein köſtlich und ohne Steine. Der Saft iſt ſehr angenehm, zuckerhaft und erhaben. Man darf ſie nicht zu lange ſitzen laſſen, und muß ihr durch das Abnehmen der Blätter Luft machen.

90) Die **Winterrouſſelet**, *Rouſſelet d'hyver*, iſt eine längliche Birn von mittler Größe, und hat dem äußerlichen nach viele Aehnlichkeit mit der *Martin ſec*, hat aber einen längern Stiel und einen andern Geſchmack. Ihre Schale iſt glatt, grünlichgelb und manchmal auch roth, jedoch nicht ſo braunroth wie an jener. Ihr Fleiſch iſt etwas körnigt, doch mild, ſehr ſaftreich, ſüß und wohlſchmeckend.

91) Die **lange grüne Winterbirn, Jagdbirn**, *Verde longue d'hyver*, *Poire de Chaſſery*, gleicht an Form und Größe einem Hühnerey, iſt ganz uneben und hockerigt, und das Blüthaug ſtehet ganz heraus. Der Stiel iſt insgemein 3 Zoll lang und hat bisweilen kleine Spornen. Die Schale iſt anfänglich ganz grün und mit grauen Punkten beworfen, wird aber in der Reife gelb. Das Fleiſch iſt überaus zart und ſchmelzend, hat einen zuckerſüßen und wohl parfümirten Saft. Sie hält ſich von ihrer Reiſe an noch zween bis drey Monathe ohne überweich zu werden. Auf Zwergbäumen wird die Birn ſchöner und größer, aber nicht ſo parfümirt wie auf hochſtämmigen.

Februar.

92) Die **Neapolitaniſche Birn**, *Poire de Naples*, iſt ſehr groß, lang und grünlich, hat ein halbbrüchiges Fleiſch und einen ſüßen und weinhaften Geſchmack. Sie hält ſich bis zu Ende des April und zuweilen bis in den May.

93) Die holländiſche Bergamotte, *Bergamotte d'Hollande*, *Bergamotte d'Alençon*, iſt groß, rund und wie die gemeine Bergamotte geſtaltet, hat eine grünliche Farbe und ein ſehr zartes, ſchmelzendes Fleiſch, einen angenehmen Saft und köſtlichen Geſchmack. Sie dauert bis in den May.

März.

94) *Chaumontel*, *Beurre d'hyver*, *Bezy de Chaumontel*, iſt eine große, faſt eyförmige Winterbirn, mit einem herausſtehenden Auge, die eine nach dem verſchiedenen Boden und Klima veränderliche Geſtalt und ein brüchiges Fleiſch, von erhabenem Geſchmack hat. Sie bleibt bis in den Junius gut zu eſſen, der Baum trägt aber nur wenige Früchte.

95) *Carmelite*, eine mittelmäßige Birn, von rundlicher Form, grauer Farbe, an der Sonnenſeite aber röthlich und voll dunkler Flecken. Ihr Fleiſch iſt insgemein hart und trocken.

96) Die teutſche Muskateller, *Muſcat d'Allemagne*, iſt eine unvergleichliche Frucht, mehr lang als rund, und der Form nach der Winterkönigsbirn etwas gleich, nur daß ſie am Auge ein wenig kleiner, bräunlicher und an der Sonnenſeite roth iſt. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend und ſchmeckt gewürzhaft. Sie dauert bis in den May.

Die in vorſtehendem Verzeichniß der bekannteſten und vorzüglichſten Gartenbirnen gebrauchte Kunſtwörter haben folgende Bedeutung.

Steinigt wird eine Birn genennet, wenn die kleine Steine, welche ſich in dem Fleiſch faſt aller Birnen befinden, beym Eſſen merklich und beſchwerlich ſind.

Schmelzend oder **butterhaft**, wenn das Fleiſch auf der Zunge ſanft empfunden wird und gleichſam wie Butter zergehet.

Tro:

Trocken, wenn das Fleiſch ſehr wenig Saft hat.

Veſt, wenn man Mühe hat, das Fleiſch zwiſchen den Zähnen zu zertheilen, und faſt alle Steinchen durch Faſern zuſammen verbunden ſind.

Zart, wenn man wenig Steine darinnen bemerkt, obgleich das Fleiſch ſonſten etwas veſt iſt.

Zerflieſend, wenn die Steinchen nicht zuſammen hängen, ſondern in lauter Saft eingehüllet ſind, welcher auf der Zunge zerfließt.

Mehlicht, wenn das Fleiſch auf der Zunge wie ein trockenes Mehl empfunden wird.

Brüchig, wenn es, ſo bald man hinein beißt, wie Glaß auseinander ſpringt.

Teig, wenn der Saft in Gährung geräth, wodurch das Fleiſch aus ſeiner Verbindung kommt, und die ganze Birn von innen heraus eine braune Farbe annimmt.

Stockigt, wenn die im Fleiſch befindliche Faſern ſtark werden, welches man bey Rettigen **belzig** und bey andern Wurzelgewächſen **hölzern** werden nennet.

Alle überreiſe Birnen werden entweder ſtockigt, oder mehlicht, oder teig und zuletzt gehen ſie in Fäulniß über. Die Frühebirnen werden gerne mehligt, die ſpätere Sommer- und Herbſtbirnen teig und die Winterbirnen ſtockigt.

Die **Lazarolenbirn, Hagenbuttenbirn, Miſpelbirn**, *Pyrus Pollueria*, Linn. iſt für keine Spielart, ſondern mit Recht für eine beſondere Gattung zu halten. Der Stamm und das Holz gleichet dem Apfelbaum und treibt wenig, aber ſtarke Aeſte. Die äußere Rinde iſt glatt und an jungen Stämmen etwas wollig. Die Blätter ſind bis 5 Zoll lang und 3 Zoll breit, eyrund, tief und ungleich gezähnt, auf der obern Fläche glänzend, dunkelgrün, auf der untern aber filzig. Sie ſitzen auf zolllangen Stielen und gleichen den Apfelblät-

blättern. Die Blumen ſtehen büſchelweis beyſammen und ſind mit langen, ſchmalen, bandförmigen, abfallenden Blumenblättern verſehen. Die Kelche und Kerne haben nichts beſonders. Die Früchte, welche im September reif werden, ſind ſehr klein, birnförmig, daß heißt, oben dick und nach dem Stiel hin zugeſpitzt, mit glatter, gelblicher und an der Sonnenſeite röthlicher Schale. Das Fleiſch iſt gelblich, mehlicht, ſüße, aber unſchmackhaft und mit vielen Steinchen verſehen; weshalben der Baum nicht um ſeiner Früchte willen, ſondern nur zur Seltenheit gezogen wird. Er hält das Mittel zwiſchen den Birnen, Miſpeln und dem Weißdorn, und wird am beſten auf dieſe Stämme gepfropft. Er gehört an das Spalier, und trägt nicht leicht, wenn er hochſtämmig gezogen wird.

Die beerenartige Birn, *Pyrus baccata* Linn. ſtammt aus Sibirien und Daurien. Die Blätter gleichen den Kornelkirſchenblättern, ſind eyrund, ſpitzig gezähnt, und auf beyden Seiten glatt. Sie haben Stiele von der Länge des Blatts, und unten zwo gleichbreite lanzettförmige Blattſtützen. Die Blumenſtiele, deren 4 beyſammen ſtehen, entſpringen aus den Blattwinkeln, ſind fadenförmig, gedrängt, ganz einfach, ſo lange als die Blätter und jeder trägt nur eine Blume. Der Fruchtknoten ſtehet unter der Blume und iſt kugelrund, glatt und klein. Die fünf Kronenblätter ſind eyrund, vertieft, weiß und von anſehnlicher Größe. Die Staubfäden, deren etwa 20 ſind, haben gelbe Beutel. Die fünf Stempel ſind kürzer als die Krone, aber länger als die Staubfäden. Die Frucht beſtehet aus einer rundlichen, fünffächrigen rothen Beere, welche in der Geſtalt, Konſiſtenz, Farbe und dem Geſchmack einem kleinen ſauren Apfel gleicht, nur daß ſie nicht größer als eine ſchwarze Kirſche iſt. Man kann dieſe Gat-

tung nicht zu den Miſpeln rechnen, weil in jedem Fach zwey Saamkörner liegen.

Von dem Quendelbeerenbaum, welchen einige auch noch hieher ziehen, iſt das Wort Miſpel nachzuſehen.

Was von der **Anpflanzung und Kultur der Birnbäume** zu merken iſt, davon wird man die allgemeine Regeln unter den Artickeln **Baum, Baumgarten, Baumſchule, Baumzucht** und **Beſchneiden** finden: von den Birnbäumen aber merken wir hier noch ins beſondere folgendes an.

Man pfropft und okulirt die Birn ſowohl auf Birn- als Quittenſtämme, und beydes hat ſeine beſondere Vortheile, doch ſcheint es beſſer zu ſeyn, Birnſtämme zu nehmen, wenn der Boden trocken iſt, denn die Wurzel wird ſtärker und der Baum treibt beſſeres Holz. Die auf Quittenſtämme gepfropfte Reiſer hingegen bringen frühzeitiger Früchte und dieſe erhalten eine angenehmere Farbe. Die beſte Birnſtämme zum Pfropfen ſind diejenige, welche man in einer Baumſchule aus Kronen von einer guten Sorte gezogen hat, denn die wilden Feldſtämme taugen hierzu nicht viel, weil die darauf gezogene Birn allezeit am Geſchmack verliehrt. Mehr der Kurioſität als des Nutzens wegen kann man die Birnen auch auf Weißdorn, Ebereſchen und Hambuttenſtämme pfropfen. Die Birne von letzterer Sorte erhalten nicht nur eine angenehme Säure, ſondern ſie werden auch inwendig ſo roth als die Hambutten (Hagebutten) von auſſen zu ſeyn pflegen: die auf Weißdorn und Ebereſchen gepfropfte hingegen werden unſchmackhaft. Wenn man endlich an zweyen Propfreiſern von verſchiedenen Sorten ganz dicht bey einem Auge die Haut abſchneidet und ſie dergeſtalten in den Spalt eines Pfropfſtammes ſteckt, daß ſich die beyden Augen genau berühren: ſo treiben ſie nur einen Aſt, und die-

ſer bringt Früchte, welche zur Helfte die Natur des einen und zur Helfte die Natur des andern Pfropfreiſes an ſich haben, ſo daß z. B. eine Birn halb Bonchretien und halb Schmalzbirn iſt. Man muß aber allezeit nur von ſolchen Birn, welche zu einer Zeit reif werden, die Pfropfreiſer zuſammen nehmen.

Alle Herbſt- und Winterbirnen werden zwar ſowohl auf hochſtämmigen als auf Zwerg- und Spalierbäumen ſehr gut reif, aber am Spalier werden dennoch die Früchte ungleich größer und ſchöner. Alle Sorten von Winterbirnen müſſen oſtwärts, ſüdoſt- oder ſüdweſtwärts an Mauern gepflanzet werden.

Die Birnbäume gedeihen ſeltener, als andere Bäume, weil ſie tiefe Wurzeln ſchlagen, und folglich einen nicht nur in der Oberfläche, ſondern auch tief im Grund durchaus guten Boden erfordern, lettigen und feuchten Grund aber eben ſo wenig als einen allzutrockenen ertragen können. Wer ihnen alſo keinen hinlänglich guten Boden anweiſen kann, der muß ſich gefallen laſſen, Keſſel von wenigſtens 5 bis 6 Schuhe tief ausheben und mit beſſerer Erde ausfüllen zu laſſen, ehe er ſeine Birnbäume einſetzt.

In Anſehung des Beſchneidens iſt folgendes zu merken. Wenn ein Birnbaum von der Natur zu einem hochſtämmigen Baum beſtimmt iſt, ſo treibt er gemeiniglich lange und ſtarke Blätterknoſpen; er ſcheint nur deswegen zu wachſen, um in die Höhe zu gehen, und es dauert einige Zeit, ehe er Früchte liefert, oder nur Hofnung dazu giebt. Man darf ihn alſo in den erſten Jahren durchaus nicht zu kurz halten und dieſen Trieb verhindern, weil man ſonſt leicht verurſacht, daß er dicke Zweige und falſches Holz treibt, ſondern man muß ihm alle kleine Zweige laſſen, ſo lang ſie nebeneinander Platz haben. Iſt der heftige Trieb ſeiner Jugend vorbey, ſetzt er Früch-

Früchte an, und man findet alsdann, daß er zu viel Raum eingenommen hat, ſo kann man ihn auf die beſtimmte Größe ohne Gefahr zurücke bringen. Die beſte Zeit, die Birnbäume zu beſchneiden fängt an dem Tag an, an welchem ſie ihrer Früchte entlediget worden ſind, und dauert längſtens bis in den März.

Der ausgebreitete Nutzen des Birnobſtes in der Oekonomie iſt ſo allgemein bekannt, daß wir Bedenken tragen, durch deſſen ausführliche Erwähnung dieſen ohnehin etwas weitläuftig gerathenen Artickel, noch weiter auszudehnen.

Birne heißt ein Werkzeug des Goldplätters, welches in einem hölzernen, rund gedreheten, ſenkrecht im Tiſche des Künſtlers ſtehenden Schraubſtock beſtehet, der eine hölzerne Schraube hat, um ein zuſammengefalztes Papierblatt, worinnen der Drat das ihm anklebende Wachs ablegen muß, zwiſchen ſich zu klemmen.

Birnquitte, ſ. Quittenbaum.

Birole, ſ. Droſſel.

Bis oder **Sopaje** iſt eine Silbermünze im Königreich Siam in Aſien, deren 16 ein Tikal von 372 Aſen feinem Silber ausmachen. Sonſten nennet man auch auf der Küſte Koromandel Bis ein Gewicht, welches in Hamburg 2 Pfund, 26 Loth und 9 pf. beträgt.

Biſa, Biza, Piza, Biſe oder **Bize**, iſt der Name eines Gewichts und einer Münze in Pegu. Als Gewicht iſt es ungefähr 2 Pfund 5 Unzen nach dem ſchweren venetianiſchen Gewicht, als Münze aber einem halben Dukaten gleich.

Biſam, Bieſam, Biſem, lat. *Moſchus*, iſt eine balſamiſche Materie, welche in dem Leibe des Muſkusthiers in einem beſondern Beutel gefunden wird. So wie wir den Biſam aus Oſtindien erhalten, beſtehet er in einer zähen, ſchmierigen, etwas

was harten, zerreiblichen, braunrothen Maſſe, die dem Anſehen nach geronnenem Blut ähnlich iſt, einen ſchwachen bitterlichen Geſchmack, aber einen alle bekannte Naturprodukte übertreffenden ſtarken Geruch hat, der zwar manchen Menſchen angenehm, vielen Perſonen aber, und beſonders hyſteriſchen Frauenzimmern, ganz unerträglich iſt. Ein einziger Gran Biſam erfüllet ein ganzes Zimmer auf lange Zeit mit ſeinem Geruch; und wenn er noch friſch iſt, ſo ſoll ſein Geruch ſo heftig ſeyn, daß man bey Ausſchneidung der Säckchen die Naſe mit Tüchern verwahren muß, um nicht Kopfwehe und Naſenbluten zu bekommen. Das Loth wird insgemein um 2 Thaler verkauft. Man erhält ihn theils aus Oſtindien und theils aus Rußland. Jener iſt der theuerſte, dieſer aber hat einen minder ſtarken Geruch. Er iſt entweder noch in den natürlichen, aus dem Leibe des Muskusthiers geſchnittenen Säckchen, oder ſchon daraus abgeſondert und in bleyernen Büchſen verwahrt. Die Säckchen werden theils mit etwas Bley und theils mit Sand gefüllet, um ihr Gewicht zu vermehren, der herausgenommene Biſam aber mit getrocknetem Taubenblut verfälſcht, und das ſchlimmſte iſt, daß man dieſe Verfälſchung nicht bemerken kann. Der allerbeſte und ſtärkſte Biſam, den man aber in Deutſchland gar nicht findet, iſt derjenige, welcher von dem Thier zur Brunſtzeit durch das Reiben des Bauchs an den Stämmen der Bäume abgeſondert wird.

Der Biſam gehört nicht nur zu den kräftigſten Arzeneymitteln, ſondern er wird auch zum Parfumiren und ſelbſt zu Konfituren und zu allerley Speiſen gebraucht; doch iſt ſein Geruch nicht mehr ſo beliebt wie in vorigen Zeiten und ſein Gebrauch, außer den Apothecken, kommt alſo täglich mehr aus der Mode.

Biſam-

Biſamkörner, ſ. Ketmia.
Biſamnuß, ſ. Muskate.
Biſamthier, Muskusthier.
Bisbeſe, ſ. Muskatenblüthe.
Biſchof iſt ein warmes, dem Punſch ähnliches Getränke, welches aus Pomeranzen, Pontack, oder einem andern rothen Wein bereitet wird.
Biſchofsvioleth iſt die zwote Schattirung der violetten Farbe. Sie iſt von ſtarkem Grund, erhält aber nur eine ſchwache Küpe, welches ihr einen röthlichen Schimmer mittheilt.
Biſe iſt eine Rechnungsmünze in dem Königreich Kalikut, welche beyläufig $4\frac{1}{2}$ Pf. Lübiſch beträgt.
Bisgensfiſch, ſ. Elritzkarpfe.
Bismerpfund, ein däniſches Handelsgewicht von 12 gewöhnlichen Pfunden.
Bismuth, ſ. Wismuth.
Biß. Wenn ein Vieh von einem giftigen Thier gebiſſen wird, ſo ſalbt man die Wunde mit Baumöl und giebt ihm, nach Proportion ſeiner Größe, ein bis zwey Loth Theriak ein. Von den Policeyanſtalten gegen die Beſchädigung der Menſchen und des Viehes, durch den Biß toller Hunde, iſt der Artickel Wuth nachzuſehen.
Biſſon nennen die Handelsleute ein Packet kleiner Stangen ſalzburgiſchen Stahls, welches 25 Pf. wiegt.
Bißi iſt eine perſianiſche länglichrunde Silbermünze, welche nach dem 24 Guldenfus $3\frac{5}{8}$ Kreuzer werth iſt.
Bittere Mandeln, ſ. Baden und Mandeln.
Bitterkalk, ſ. Lederkalk.
Bitterling, ſ. Elritzkarpfe.
Bitterſalz wird von den Salzſiedern das von der Bitterſohle bereitete Salz genennet. Es wird nicht in allen Salzwerken verfertigt. Wenn bey der ſchwächſten Wärme unter der Salzpfanne das Kochſalz nicht weiter anſchieſſen will, ſo wird der Ueberreſt, oder

die Bitterſohle bey einigen heraus genommen, bey andern aber bis zum Trocknen verkocht, und das davon erhaltende Salz Bitterſalz genennet. Es bleibt immer feucht und ſalzt wenig; denn wenn alles Salz aus der Sohle gezogen iſt, ſo vereinigt ſich auch die kaliſche Erde mit der Vitriolſäure, und man erhält nicht Koch- ſondern Bitterſalz. Es wird dem Vieh gefüttert.

Bitterſohle, ſ. Mutterſohle.

Bitzling, ſ. Meerbrachſe.

Bixa, ſ. Orleanbaum.

Biza, ſ. Biſa.

Blachfroſt heißt ein Froſt, welcher zu der Zeit einfällt, wann der Erdboden noch nicht mit Schnee bedeckt iſt.

Blackfiſch, Blackküttel, Küttelfiſch, Meerküttel, Meerſpinne, Dintenfiſch, *Sepia*, Linn. iſt ein Thiergeſchlecht, welches unter die nackten Würmer gehört. Die von Linne angegebene Geſchlechtskennzeichen ſind acht Aerme, die an der innern Seite mit beſondern Auswüchſen beſetzt ſind. Die meiſten Gattungen haben außer dieſen Armen noch zween lange Fühler. In dem Mittelpunkt der Arme befindet ſich das hornartige Maul und unterhalb den Fühlern an dem Körper die zwey Augen. Der Körper iſt fleiſchig und ſteckt in einer Scheide. Auf dem Rücken führt dieſes Thier, welches man insgemein unter die Seefiſche rechnet, ein Bein, ſo groß als eine Hand, welches in der Mitte einen Zoll dick, an den Seiten aber dünner, leicht, obenher hart, unten zart und ſchwammicht, ſehr weiß, leicht zu zerreiben und von ſalzigem Geſchmack iſt. Dieſes Bein findet ſich aller Orten an den Ufern des Meeres und wird insgemein weißes Fiſchbein, von den Holländern aber Meerſchaum genennet. Das ſchönſte bringen die Tyroker aus Italien. Die Blackfiſche ſind von verſchiedener Größe, bisweilen

zween

zween Schuhe und darüber lang. An dem Halſe haben ſie eine Blaſe, welche mit einem Saft, ſchwärzer als Dinte, angefüllet iſt, den ſie in die See ergieſen und ſich dadurch zu verbergen ſuchen, wenn man ihnen nachſtellt. Einige Sorten des Blackfiſches dienen zur Speiſe; ihr hauptſächlichſter Nutzen aber beſtehet in dem vorhin beſchriebenen Bein, welches von den Goldſchmieden zu allerley Formen und in den Apothecken zu mancherley Arzneyen gebraucht, die kleinere Stücken aber gepülvert und theils unter den Haarpuder, theils aber zum Silberputzen verwendet werden. Auch dienet es zu Bereitung des Florentiner- oder ſogenannten Kugellacks.

Blackkürtel, ſ. Blackfiſch.

Blähen, ſ. Auflaufen des Rindviehes.

Bläße, Blaeschen, Blaſſe, ſind Beynamen des ſchwarzen Waſſerhuhns, wovon der Artikel Waſſerhuhn nachzuſehen iſt; theils bedeutet es auch die weißen Flecke an den Köpfen der Pferde und des Rindviehes. Wenn dieſer weiße Fleck an den Köpfen eines Pferdes nicht breit, ſondern ganz ſchmal iſt, als wenn er mit einem Lineal gezogen wäre, und einer Querhand breit über der Naſe aufhört, ſo wird er für eine Schönheit gehalten.

Bläßente, ſ. Waſſerhuhn.

Bläßhuhn, ſ. Waſſerhuhn.

Bläßling, ſ. ebendaſelbſt.

Blätterbinder, ſ. Blätterſetzer.

Blätterdruße nennen die Bergleute diejenige Erzdruſſen, welche aus geraden und verſchobenen Vierecken beſtehen und deren Zwiſchenräume dünnen Blättern gleichen.

Blättererz nennet man, wenn bey dem Silbererz das gediegene Silber wie zarte Blätter, oder wie die bekannte Silberfolien auf dem Geſtein liegt.

Blaettergold, ſ. Blattgold.

Blättermachen heißt bey den Papiermühlen das gepreßte Papier aufhängen.

Blättermagen heißt der dritte Magen des wiederkäuenden Viehes.

Blätterſchwamm, ſ. Schwamm.

Blaetterſetzer heißt derjenige, welcher die Blätter von Rohr für die Weberſtühle verfertigt. Sie ſind gemeiniglich Weber.

Blaetterſilber, ſ. Silber.

Blaettertoback, ſ. Toback.

Blaeue, ſ. Blau.

Blaeuling, ſ. Blaufelchen.

Bläuel, ſ. Blauel.

Blaffart oder Blaffert, iſt eine in den niederrhein. Landen gewöhnliche Silbermünze etwa 4½ Kreuzer im Werth haltend.

Blamieſer oder Blamüſer ſind köllniſche halbe Schillinge oder 5 Stüberſtücke, wovon 16 einen Thaler oder Patakon gelten. In Münſter machen 8 Blamüſer einen Thaler zu 1½ fl. 28 ß. 36 Mariengroſchen.

Blanc oder *Blanca* iſt eine ſpaniſche Kupfermünze, ungefähr einen halben Pfennig Lübiſch werth, deren 68 auf einen Real Kupfermünze gehen. In Frankreich hatte man ehedem auch Kupfermünzen gleiches Namens, die auf den Fuß von 5 Deniers Tournois gangbar waren.

Blancari wird diejenige Leinwand genennet, welche aus halb gebleichtem Garn bereitet wird.

Blanco, ſ. Bianco.

Blanckil, fr. *Blanquille*, eine ſilberne Scheidmünze in der Barbarey, etwa 16 gute Pfennige im Werth haltend.

Blanckmacher heißt in den Nadelfabricken derjenige, welcher den Meßingdrat ſcheuert.

Blappert, eine im Stift Straßburg gewöhnliche Silbermünze, etwa 3 kr. im Werth haltend.

Blare, eine kupferne Münze mit etwas Silber vermiſcht, welche zu Bern in der Schweiz geſchlagen wird und den ſchweizeriſchen Batzen am Werth ziemlich gleich kommt.

Blasbalg iſt ein ſehr bekanntes Inſtrument, welches von allen Feuerarbeitern und bey allen Orgeln gebraucht wird. Die Blasbälge der Feuerarbeiter und der Orgeln, ſo wie auch die kleine Handbälge, welcher man ſich in den Küchen bedient, haben alle einerley ſehr bekannte Struktur, und beſtehen aus einem hölzernen Deckel und Boden, ledernen eingefalzten Wänden, einer Röhre und einer hölzernen oder ledernen Klappe oben am Deckel, durch welche die Luft eingelaſſen und eingeſchloſſen wird. Die groſſen Blasbälge auf Schmelzwerken hingegen beſtehen meiſtentheils ganz aus Holz und haben eine etwas veränderte Einrichtung, welche wir unter dem Wort Gebläſe beſchreiben werden.

Blaſe. Der manchfaltige Gebrauch und Nutzen der Harnblaſen von Thieren in der Oekonomie iſt bekannt genug, und von der ſo nützlichen Blaſe des Hauſen kann das Wort **Hauſenblaſe** nachgeſehen werden.

Blaſe wird auch dasjenige kupferne Gefäs genennet, deſſen man ſich zum Brandweinbrennen bedient, und wovon der Artickel **Brandwein** nachzuſehen iſt.

Blaſebalg, ſ. Blasbalg.

Blaſen, eine Viehkrankheit, ſ. **Plarre**.

Blaſenerbſe, ſ. Erbſe.

Blaſenofen, ein Beyname des Deſtillierofens.

Blaſenſtein der Pferde, ſ. Steinſchmerzen der Pferde.

Blaſenzins heißt an einigen Orten diejenige Abgabe, welche die Brandweinbrenner der Obrigkeit aus ihrem Gewerb entrichten müſſen.

Blasrohr, das Werkzeug der Glaßmacher und Spiegelfabrikanten, iſt von Eiſen, 5 bis 6 Schuh lang, hat 2 Zoll im Durchſchnitte, iſt an demjenigen Ende, welches der Arbeiter in den Mund nimmt, ſpitzig, an dem andern Ende aber ausgeſchweift, damit ſich die Glasmaterie anſetzen kann. Das Weitere hievon ſuche man unter den Artickeln **Glaßhütte** und **Spiegelfabrick.**

Die Gold- und Silberarbeiter, Barometermacher u. d. gl. haben kleine, theils gläſerne, theils blecherne, an einem Ende weite, an dem andern aber ſpitzige, in einen Winkel ausgebogene Röhrgen, wovon ſie den weiten Theil in den Mund nehmen und mit dem engen dergeſtalt in die Flamme einer Lampe blaſen, daß ſie ſchief auf die Seite fährt, ſich ſehr lange ausdehnt und ſich forne in eine ſehr dünne Spitze endigt. In dieſe Spitze der Flamme, in welcher die Hitze am heftigſten iſt, halten ſie, was ſie ſchmelzen oder löthen wollen, worauf es augenblicklich glühet oder ſchmilzt. Damit aber nicht die Feuchtigkeit des Othems anfänglich unten im Winkel des Röhrgens ſich ſammle, endlich in das Licht geblaſen werde, und eine der Abſicht zuwider laufende Wirkung thue, bringt man in dieſem Winkel eine kleine hole Kugel an, welche die Feuchtigkeit aufnimmt. Um aber nicht dieſes Röhrchen mit einer Hand halten zu müſſen, ſondern boode Hände zu Verfertigung ſeiner Arbeit brauchen zu können, beveſtigt man dieſe Kugel auf einen ſchweren bleyernen Fuß, der juſt ſo hoch iſt, daß das ſpitzige Ende des Röhrchens gehörig in die Flamme reicht. Und um nicht ſelbſt blaſen zu dürfen, kann man eine kleine Windkugel, die eben nicht juſt rund ſeyn muß, auf ein Geſtelle veſt machen, ſolche zum Theil mit Brandwein füllen und eine Lampe darunter ſetzen, worauf jene eben ſo gut blaſen wird, als ein Menſch mit dem Munde.

Blaſſe

Blaſſe, ſ. Bläße.
Blaswerck, ſ. Gebläs.
Blatt, (die Pflanze) lat. *folium*, fr. *Feuille*, ein auf ſehr verſchiedene Art geformter und zierlicher Theil der Pflanze, welcher theils zur Bewegung, theils zum Einziehen und Ausdünſten der Feuchtigkeiten dienet. Die Farbe der Blätter, ſo lange ſie friſch ſind, iſt gemeiniglich grün, doch finden ſich auch Pflanzen, welche weiße, röthliche, gelbe und anders gefärbte Blätter haben. Sie ſind von einer wunderbaren Structur, z. B. die Gefäße eines geſtielten Baumblattes gehen aus der Rinde des Stamms oder Aſtes in einer ſchiefen Richtung aus, und ſind theils aus Saftröhren, theils aus Luftröhren, vermittelſt eines ſchwammichten Weſens in verſchiedener Anzahl im Stiel miteinander verbunden, ſo daß ſie, wenn man denſelben quer durchſchneidet, in runder oder halbmondförmiger oder eckigter Geſtalt erſcheinen, und ihm alſo eine verſchiedene Figur geben. Dieſe Gefäße des Stiels ſind mit einer Oberhaut umgeben, und entfernen ſich nur im Blatt von einander, da ſie ſich in Geſtalt großer knorpelartiger Aeſte oder Rippen, deren dickſte gemeiniglich in der Mitte zu ſehen iſt, und in gerader Richtung das Blatt durchlauft, ausbreiten, die ſich wieder in andere kleinere bis an den äuſſerſten Rand deſſelben nach und nach vertheilen. Dadurch entſtehet ein netzförmiges Gewebe von Gefäßen, die ſich bald von einander entfernen, bald wieder zuſammenlaulaufen. Manche Pflanzen haben zwey verſchiedene übereinander liegende Netze, die ſich von einander abſondern laſſen. Der Zwiſchenraum des Netzes iſt mit einem ſchwammichten Weſen und unzähligen kleinen Drüßen angefüllt, und alles mit einem feinen, halbdurchſichtigen und etwas grauen Oberhäutchen bedeckt, wodurch die dunkelgrüne Subſtanz des Blat-

Blattes hervorſcheint. Man findet zuweilen Blätter, welche von Inſekten zernagt ſind, ſo daß man dieſes Gerippe, wovon bisher die Rede war, deutlich ſehen kann. Noch zierlicher aber ſind die durch Kunſt ſkeltirte Blätter, da man ein ſchon ausgewachſenes Blatt eine Zeitlang in Waſſer einweicht, bis durch die Fäulnis alle Theile auſſer den Rippen genugſam erweicht ſind, dann das Blatt ausbreitet, und mit der Hand oder einer feinen Bürſte die erweichten Theile nach und nach wegſtreicht, und das Gerippe zwiſchen Löſchpapier trocknet und aufbewahrt. Uebrigens unterſcheiden ſich die Blätter in Anſehung ihrer eigenthümlichen Eigenſchaften, der Figur, der Fläche, des Randes, der Subſtanz; dann in Anſehung des Sitzes am Stamm oder Stiel, und in Anſehung der Vertheilung des Hauptſtiels, daher eine Menge von Abtheilungen und Benennungen derſelben entſteht, die aber nicht hier zu ſuchen ſind.

Die Abſicht und der Nutzen der Blätter in Rückſicht auf die Pflanze oder den Baum iſt manchfaltig. Sie nehmen die nöthigen Feuchtigkeiten von Regen und Thau auf, und ziehen ſie aus der Luft an ſich. Doch geſchiehet dieſes, wie die bonnetiſchen Verſuche beweiſen, meiſtens an der untern nach der Erde gekehrten Fläche, welche bey den meiſten Pflanzen rauh, uneben und ſehr oft haaricht iſt, ſo wie die obere nach der Höhe gekehrte Seite mehr zur Ausdünſtung dient, wovon hernach geredet werden ſoll. Man ſiehet daraus, daß die Regel ihren guten Grund hat, nach welcher man ſuchen ſoll, die natürliche Lage der Blätter zu erhalten, folglich diejenige ſchwachen Zweige zu unterſtützen, welche von Natur in die Höhe wachſen ſollen, und ſich entweder um benachbarte Bäume winden, oder Gabeln treiben, wodurch ſie ſich an nahen Pflanzen oder Bäumen anhalten, und im Gegentheil die Aeſte ſolcher Pflan-

Pflanzen nicht aufbinden, welche von Natur auf der Erde kriechen, um ſo mehr, die die Erfahrung lehrt, daß die Pflanze, wenn die Aeſte verderbt werden und die daran gewachſene Blätter verkehrt zu liegen kommen, in ihrem Wachsthum ſo lange gehindert wird, bis die Stiele umgewendet werden, und die Blätter ihre erſtere Lage wieder bekommen.

Eine andere Abſicht der Blätter iſt, daß der Saft der Pflanze bis in ihre äuſſerſten Ende ſteigt, von den außer den Saft- und Luftröhren vorhandenen Drüſen und Schläuchen bearbeitet und verfeinert, und den meiſtens zunächſt am Blattſtiele befindlichen Knoſpen oder Augen zugeführet wird. Die junge Knoſpe fängt ſchon im Sommer an, ſich zu entwickeln, während dieſer Zeit wird ihr ihre Nahrung zum Theil vom Blatt mitgetheilt, und ſo lang dieſes geſund iſt, nimmt das Aug in ſeiner Größe merklich zu, wird aber das Blatt abgeſchnitten oder verblühet durch einen Zufall, ehe das Aug eine gewiße Größe erlangt hat, ſo vertrocknet es. Hingegen im Herbſt, wenn das Laub abzufallen pflegt, ſind die Augen ſchon ſo weit ausgebildet, und zu dem Grad der Stärke gekommen, daß ſie ihre Nahrung von dem Stamm ſelbſt erhalten und die Blätter entbehren können.

Noch eine Abſicht der Blätter iſt die, daß durch ſelbige die unnützen und überflüßigen Feuchtigkeiten ausdünſten. Das Waſſer iſt das Vehikel des eigentlichen Nahrungsſaftes, bliebe dieſes immer im Baum oder der Pflanze, ſo würden die Saftkanäle zu voll und müßten berſten, oder der Nahrungsſaft würde wenigſtens nicht in eine veſtere Subſtanz verwandelt; aber durch die Ausdünſtung der Blätter wird das Ueberflüßige weggeſchaft. Es iſt dieſelbige ſo ſtark, daß nach der möglichſt genauen Berechnung,

nung, die man auf wiederhohlte Verſuche gegründet hat, eine Pflanze innerhalb 24 Stunden ſiebzehnmal mehr an ſich ziehet und ausdünſtet, als ein Thier in der nämlichen Zeit. Dieſe Ausdünſtung wird durch die leicht zu bewirkende Bewegung der Blätter von jedem Wind oder Erſchütterung nicht wenig befördert. Daß übrigens die Blätter auch die Abſicht haben, die Blume und Früchte mit ihrem Schatten zu decken, ſie vor den Unfällen der Witterung zu verwahren, die Schönheit des Baums oder der Pflanze zu befördern, dieß wahrzunehmen wird eben kein ſehr ſcharfer Beobachtungsgeiſt erfordert, ſo wie man auch täglich wahrnimmt, daß ſie unzähligen Inſekten Aufenthalt und Nahrung, und dem Menſchen angenehmen Schatten geben. Aus dem allem ſiehet man den großen Nutzen, welchen die Blätter der Pflanzen und Bäume gewähren, und man könnte leicht zu dem Schluß hingeleitet werden, ſie ſeyen denſelben weſentlich und unumgänglich nöthig. Allein es finden ſich dem ungeachtet viele Gewächſe, welche ohne Blätter wachſen und gedeyhen, und die Erfahrung lehret, daß eine Pflanze eben nicht ſchlechterdings umkommen müße, wenn ſie der Blätter beraubt wird. Zuweilen geſchieht es, daß dieſelbigen durch Inſekten abgefreſſen werden, und man bemerkt doch Wachsthum, ob gleich in einem mindern Grad, und Früchte, wenn ſchon weniger vollkommen. Indeſſen hat die Natur ſelbſt eine Zeit feſtgeſetzt, da die meiſten Bäume und Pflanzen in unſerm Klima die Blätter verliehren. Es geſchiehet, wenn ſie zu den oben angeführten Abſichten nicht mehr nöthig ſind, nämlich im Herbſt und Winter. Es kann durch die Wurzel zu dieſer Zeit wenig Nahrungsſaft zugeführt werden, es wird alſo auch durchs Abfallen der Blätter die Ausdünſtung verringert und die Bewegung der Bäume und des

Saf=

Saftes geſchwächt. Die Menge der Blätter bedeckt nun die Erde und giebt der Wurzel und dem Stamm, aus welchen ſie ihren Saft gezogen hat, dankbar einige Wärme und Schutz gegen die heftige Winterkälte, auch wenn ſie verfault iſt, nährende und fruchtbare Theile zu weiterem Wachsthum zurück. Daß übrigens die Kälte nicht der eigentliche Grund des Welkens und Abfallens der Blätter ſey, läßt ſich daraus ſchlieſen, daß die in Gewächshäuſern befindlichen Bäume um die gewöhnliche Zeit ihre Blätter eben ſo gut fallen laſſen, als die der rauhen Luft ausgeſetzten. Manche Bäume werfen die Blätter gar nicht ab, aber damit dieſe nicht erfrieren oder zu ſtark ausdünſten können, hat ihnen die Natur eine ſchmale nadelförmige Geſtalt, einen klebrigten, harzigten Saft und veſtere Konſiſtenz mitgetheilt.

Daß man aus Blättern Pflanzen erziehen könne, daran zweifelt heut zu Tage niemand mehr, da es nicht nur bey der indianiſchen Feige (*Cactus Opuntia*) und einigen andern dickblätterigen Gewächſen das gewöhnliche Mittel iſt, ſondern auch die Verſuche des Mirandola, Hrn. von Münchhauſen und anderer die Sache beſtättigt haben. Es geht aber der Verſuch nicht mit allen Arten von Pflanzen von ſtatten, am beſten ſchicken ſich die Citronen und Pomeranzenblätter darzu. Man nehme im Sommer nach Johannis, wenn eben der neue Sommertrieb angeht, recht geſunde, fleiſchigte, im Frühjahr gewachſene Blätter, an denen unten im Winkel noch kein neuer Keim zu ſehen iſt, und breche ſie mit dem Stiele da ab, wo ſie aus dem Reiſe gewachſen ſind, (das Abſchneiden wird nicht für ſo gut gehalten) ſetze ſie in gute Erde in ein Miſtbeet oder Topf, ſo daß ſie von ſolcher bis zur Helfte bedeckt werden, und erhalte ſie beſtändig in gleichem Grad der Näſſe und einer feuchten Wärme, ſo wird der Stiel nach einiger Zeit

Wurzel ſchlagen, und die Rippe des Blatts ein kleines Stämmchen treiben. Andere Blätter ſchlagen zwar auch Wurzeln, aber ſie gehen doch nicht an, ſondern verderben.

Die Blätter ſind auch gewißen Krankheiten ausgeſeʒt. Dahin gehören die Beulen, welche durch den Stich der Inſekten entſtehen, da ſie ihre Eyer der dem Blatt beygebrachten Wunde anvertrauen, denn durch dieſe Verleʒung dringt der Saft aus dem Blatt heraus, und wird zu einer Gallerte, die ſich endlich verhärtet. Siehe **Galläpfel.** Von dem Verwelken und Zuſammenrunzeln der Blätter, ſo durch Blattläuſe verurſacht wird, iſt dieſer Artikel nachzuſehen. Die Gelbſucht kann theils von der Kälte, theils von ſchädlichem Meelthau entſtehen und eine gelbe, rothe oder fleckige Farbe der Blätter verurſachen. Das Vergolden oder Verſilbern der Blätter halten einige für eine Spielart oder natürliche Abänderung, da ſich Pflanzen finden, welche ihre Vergoldung aus dem Saamen von ähnlichen Müttern mit auf die Welt bringen, und ſogar Arten, deren Frühlingstrieb vergoldet iſt, im Sommer aber wieder grün wird. Andere und mehrere ſehen es als eine Krankheit der Blätter an, und erklären es durch den allmählig abnehmenden Kreislauf ihres Saftes am Blatt, weil ſich die Vergoldung oder Verſilberung zu erſt am Rande deſſelben zeigt, wo natürlicher Weiſe die Bewegung des Saftes am erſten aufhört, und junge Aeſte und Blätter ordentlicher Weiſe dergleichen Erſcheinung nicht geben. Könnte indeſſen nicht das, was einigen, als der Sabina, Saalweide, *Viaca*, eigenthümlich iſt, bey andern durch eine Krankheit bewirkt werden?

Der ökonomiſche Gebrauch der Blätter iſt mancherley. Die von Kräutern dienen dem Menſchen und theils auch dem Vieh zur Speiſe, wel-

ches

ches letztere ſelbſt die grünen Blätter der Bäume frißt, vornehmlich von Obſtbäumen; doch die Schaafe und Geiſen mehr als andere. Auch die Blätter fruchtbarer Bäume, wenn ſie im Herbſt eingeſammelt und wohl aufbewahret werden, geben im Winter eine Fütterung für Schaafe und Geiſen, und im Nothfall allenfalls auch fürs Rindvieh. Man braucht das abgefallene Laub zur Streue im Stall, zum Dung, und beym Holzmangel wohl zur Feuerung. S. ein mehreres unter dem Wort: **Laub**. Zu den Blättern der Pflanzen gehören auch die ſogenannte Ohren, die meiſtens unten am Stiel auf beyden Seiten wachſen.

Blatt. Dieſes Wort wird auch von verſchiedenen Geräthſchaften, Werkzeugen und andern Dingen gebraucht, beſonders wenn ſie ſehr flach und dünn ſind, als **Tiſchblatt**, **Blätter eines Buchs**, eines **Schirms**, **geſchlagenes Gold**, **Silber** oder anders **Metall** zu ſehr dünnen Blätten, das **Blatt** einer **Säge**, **Senſe**, **Scheere**, die **Blätter** oder Theile (zuſammengelegte Breiten des Zeuges) an einer **Schürze**, **Frauenzimmerrock**, **Decke**, **Tiſchtuch**, **Leilacke** u. ſ. w. Inſonderheit bedeutet es 1) **bey den Zimmerleuten** die Beveſtigung eines Holzes mit ſeinem Ende an ein anderes von der Seite, wenn es nicht eingezäpft, ſondern in letzterem nur ein Einſchnitt faſt auf die halbe Holzdicke gemacht, und das Ende des erſtern ſo geſtaltet wird, daß es in den Einſchnitt paßt. Davon brauchen ſie den Ausdruck: ein Holz iſt an das andere angeblattet. 2) Bey den **Webern** bezeichnet Blatt oder **Rüdtblatt** eine ſchmale Rahme, beynahe ſo lang als die Lade am Weberſtuhl breit iſt, und 4 Zoll breit. Zwiſchen den langen Seiten derſelben ſtehen Zähne oder Stifte untereinander, die von Rohr gemacht ſind, welches in ſchmale Splitter oder

Stifte mit einem Meſſer zerſpalten worden iſt. Damit dieſe Stifte auf der weichen Seite ebenfalls glatt werden, denn der äuſſere Theil iſt ſchon von Natur glatt, und die erforderliche Breite und Stärke bekommen, bedient man ſich eines Hobels, der dem Hobel der Siebmacher gleicht, oder eines Zieheiſens, und beveſtigt denn dieſe Stifte zwiſchen den beyden langen Stäben des Blats, deren jeder aus zwo Hälften beſteht, die nach der Länge nebeneinander liegen, und wenn die Stifte eingeſetzt ſind, durch Queerhölzer verbunden werden. Die Abſicht des Blatts iſt, daß der Einſchlag in die Winkel gedruckt werde, welchen die Kettenfäden machen, indem ſie einander kreuzen; es müſſen daher allezeit wenigſtens 2 Fäden zwiſchen 2 Stiften durchgehen, nämlich vom Oberſprung und vom Unterſprung. Je feiner die Arbeit iſt, deſto mehr Stifte oder Zähne werden erfordert, und deſto näher ſtehen ſie beyſammen. Man rechnet die Feinheit des Blatts gemeiniglich nach Gängen, jeden Gang zu 40 Fäden gerechnet, ein Blatt zu 30 Gängen iſt alſo allemal gröber, als eines zu 40 Gängen, wenn man einerley Breite des zu verfertigenden Gewirks vorausſetzt. Zu grober Arbeit führt man Blätter von innländiſchem Rohr, aber zu feinerer bedient man ſich des welſchen oder ſpaniſchen, welches am beſten und dauerhafteſten, aber auch am theuerſten iſt. Sowohl Leinen- als Wollenweber bedienen ſich der Blätter von Rohr, aber die der Seidenweber haben Stifte von geglättetem Stahl. 3) Die **Weingärtner** und **Weinhändler** drücken durch das Wort Blatt das Alter der Weine aus, z. E. Wein von 2 3 4 Blättern iſt ſo viel als Wein von 2 3 und 4 Jahren, vermuthlich weil der Weinſtock auf gleiche Art von Blättern, die er jeden Sommer neu erhält, wie nach Jahren berechnet werden kann. 4) Bey den **Bergleuten** heißen

Blät-

Blätter die Einſchnitte, die an den Enden der Jöcher, (Hölzer, die auf den Tragſtempeln nach der Länge des Schachts liegen,) und Kappen, (Hölzer die im Schacht den Jöchern entgegen geſetzt ſind,) gemacht und auf einander gelegt werden, wenn man einen Schacht oder ein Geſenk verzimmert und die Vierung macht. 5) In der Fiſcherey bedeutet Blatt einen Karpfen, zuweilen auch einen andern kleinen Fiſch im Brutteich, der nach dem erſten Sommer die Größe eines mittelmäßigen Weidenblatts hat. Nach dem zweyten Sommer heißen ſie das große Blatt und ſind ungefähr 4 Zoll lang. 6) In der Jägerſprache iſt Blatt ſo viel als der vordere Schlegel am Wildpret, wie auch der Fleck auf dem hintern Schlegel am Rothwildpret, der ſonſt Schirm oder Schütze heißt; ferner das große Weidmeſſer, womit das Wildpret zerhauen, oder auch Schläge ausgetheilt werden, wenn jemand bey einer Jagd die weidmänniſchen Redensarten nicht beobachtet, (Blattſchlagen;) bey einigen heißt Blatt, abgekürzt für Feigenblatt, das weibliche Glied des Wildes; endlich ſind auch die Redensarten üblich: auf das Blatt laufen, auf das Blatt ſchießen u. ſ. w. 7) Die Tonkünſtler nennen Blatt das kleine Stück Rohr, welches auf die Oefnung des Mundſtücks an den Klarinetten gebunden wird; dann ein kleines Meßingblech auf den Röhren in den Schnarrwerken. 8) Bey Bothen und Landkutſchern bedeutet es den Extrakt oder das Duplikat ihrer Regiſter, welches ihre Schaffner oder Fuhrknechte bey ſich führen und das ihnen ſtatt der Frachtbriefe dient. Dieſe fliegende Blätter, welche mit den Regiſtern ganz gleichſtimmig ſeyn müſſen, enthalten die Menge, das Gewicht und die Beſchaffenheit der Waaren, wie auch die Perſonen, welche ſie fahren. *Decharger la feuille* heißt die geſchehene Lieferung bemerken,

ken, welches von denen, an die die Waaren addreſſirt waren, gemeiniglich unter dem Artikel, der ſie angeht, geſchieht.

Blattbaum, ſ. Feldbaum.

Blatteiſen, ſ. Plätteiſen.

Blatten ſind in der Baukunſt überhaupt ſolche Körper, deren Dicke den vierten Theil oder weniger von ihrer Länge oder Breite beträgt. Insbeſondere verſtehet man durch Blattſtück, (Hauptbalken, Rieſchholz) ein langes Holz, welches die Ständer oder Säulen eines hölzernen Gebäudes zuſammen hält, indem es auf demſelben liegt, und dieſe darein eingezapft ſind. Es träget die Balken, die in daſſelbe eingekammt ſeyn müſſen, damit ſich die Wand nicht biege, und muß äuſſerlich die Säulen bedecken, damit kein Waſſer auf dieſelben fallen und ſtehen bleiben könne.

Blatten, Abblatten, Blättern heißt den Gewächſen, als Kohl, beſonders dem Kopfkraut, Selleri u. d. gl. die Blätter wegnehmen. Sehr oft geſchieht das auf eine Art, die dem Stock ſelbſt den größten Schaden bringt, indem man zu geizig nach den Blättern greift. Man überlaſſe alſo dieſes Geſchäfte nicht gänzlich der Willkühr der Dienſtbothen, und ſehe darauf, daß nur ſolche Blätter genommen werden, welche ſehr leicht abgehen, und deren alſo das Gewächs nicht mehr benöthiget iſt. Sonſt wird das Haupt klein und locker, oder ſpäter fertig, oder der Strunk fault wohl ſelbſt durch die ſtarke Beſchädigung an. Man blattet auch die Bäume, wann ſie kurz vor Winters ihr Laub noch ganz friſch haben, mit Vortheil, weil ſie ſonſt, da der Saft darinnen noch häufig und wäſſericht iſt, leicht erfrieren. Es muß eben dieſes Blatten nach und nach, nicht zu früh oder zu ſpät, und mit Vorſicht geſchehen, daß die Zweige nicht verkürzt werden. Beym Hopfen heißt

heißt Blatten an manchen Orten ſo viel, als denſelben von den Ranken abſondern, nachdem ſie abgeſchnitten, und nach Hauſe gebracht worden ſind.

Blatterholz, Pockenholz, ſ. Franzoſenholz.

Blattern an der Zunge des Viehes, ſ. Blaſen.

Blattern der Thiere, ſ. Pocken.

Blatterſtein, eine grüne mit erhabenen Tüpfelchen beſetzte Bergart von Kupfergehalt.

Blattgerſte, Staudengerſte, ſ. Gerſte.

Blattgold, geſchlagen Gold, beſteht aus dünnen Blättchen $2\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte, welche in Bücher von von zartem Papier gelegt ſind, deren eines wohl 24 Blättchen halten kann, und zu Vergoldung eines Quadratfußes hinreicht. Von dem Gebrauch deſſelben, ſ. Vergolden. Das auf ſolche Art geſchlagene Silber heißt Blattſilber.

Blattlack, Schellack, lat. *Lacca in tabulis*, wird gemeiniglich zum Siegellack gebraucht. Es ſind dunkelrothe Stückchen Lack, in Geſtalt der Blättgen, ohne Geruch und Geſchmack, die ſich nicht im Waſſer, aber wohl in Weingeiſt auflöſen laſſen, im Feuer ſchmelzen und auf Kohlen einen guten Geruch geben. Vermuthlich ſind ſie aus dem Stocklack zuſammen geſchmolzen.

Blattlaus, lat. *Aphis*, fr. *Puceron*, ein den Gewächſen ſehr ſchädliches Inſekt, welches den Saft aus denſelbigen ſaugt, indem es ſeinen Saugſtachel in die zarten Rinden oder Blätter einläßt, und alſo Pflanzen und Bäume im Wachsthum ſtöhrt oder gar zu Grunde richtet. Es giebt ihrer ſehr viele Arten, und faſt ein jedes Gewächs, als Kohl, Artiſchocken, Nelken, Roſen, die meiſten Bäume u. ſ. w. haben ihre eigenen Blattläuſe. Man findet ſie von verſchiedener Größe, und ihre Farbe iſt mancherley, ſchwarz, blaulichtbraun, gelblichtweiß, weißlicht, roſtfarbigt, grün, grün und weißgepudert u. a. m. Der

Landmann kennt ſie unter dem Namen Geſchmeiß und Meelthau, und auch das, was er Honigthau nennt, iſt nichts anders, als eine Wirkung der Blattläuſe, denn ſie geben durch gewiſſe Oefnungen den eingeſogenen ſüßen Saft wieder von ſich, und dies iſt der wahre Honigthau, welchem die Bienen ſo begierig nachgehen. Auch die Ameiſen finden ſich häufig dabey ein, dahero man faſt ſicher ſchließen kann, wo ſich viele, beſonders röthlichte Ameiſen anſetzen, daſelbſt ſind auch Blattläuſe. Dieſes Inſekt unterſcheidet ſich nach den Beobachtungen eines Bonnet, Golze und anderer dadurch, daß bey demſelben ohne Paarung eine Fortpflanzung ſtatt finden kann, und wer an der Verſicherung jener großen Männer zweifelt, darf nur eine neugebohrne Blattlaus alſobald von den übrigen abſondern, ſie auf dem Blatt ſo verwahren, daß keine andere darzu kommen kann, und den Erfolg abwarten. Im Frühling, ſo bald die Knoſpen hervorbrechen, kommen die Blattläuſe aus den Eyern hervor, die im Herbſt von den Weibgen an die Stämme oder Stengel gelegt wurden. Dieſe ſind lauter Weibgen, bekommen theils nach ihrer letzten Verwandlung Flügel, theils bleiben ſie ungeflügelt, und kein Männgen wird unter ihnen gefunden. Gleichwohl gebähren nicht nur ſie, ſondern auch ihre Kinder, Enkel und Urenkel, nachdem ſie aus ihrem Puppenſtand ausgetreten ſind, lebendige Jungen, und zwar ſind ſolche den ganzen Sommer hindurch Weibgen. Erſt im September, da ihre Anzahl geringer wird, kommen Männgen unter ihnen vor, begatten ſich mit den Weibgen, die noch keine lebendige Jungen hervorgebracht haben, und dieſe legen nun wieder an die Rinden der Bäume oder Pflanzen, von denen ſie ihre Nahrung haben, Eyer, die den Frühling darauf ein neues Geſchlecht der Blattläuſe geben.

Der Schade, den ſie anrichten, wird blos durch ihre unglaubliche Anzahl ſo beträchtlich, denn wenn ſie weniger häufig ſind, wie z. E. in kalten und naſſen Sommern, hat er auch weniger zu bedeuten. Allein wenn der Sommer warm und für ſie günſtig iſt, ſo vermehren ſie ſich über alle Erwartung. Reaumür rechnet, daß jede Mutter 90 bis 95 Junge hervorbringt, und daß ſich nach dem Anſchlag von 90 die fünfte Generation, denn bis auf dieſe können ſie in einem Jahre kommen, auf 5,904,900,000 erſtrecken kann. Kein Wunder, wenn ſie den Baum ſeiner Nahrung berauben können, da ſie ihm ſo viele Säfte entziehen, wenn die Blätter zuſammenrunzeln, die Gemüſe welken und eckelhaft werden, die jungen Schößlinge der Bäume verdorren und die Saamſcharten verderben. Sie würden den fürchterlichſten Landplagen gleich zu achten ſeyn, wenn ſie nicht Feinde hätten, die ihrer Anzahl proportionirt ſind, und ſie in unglaublicher Menge zu Grunde richten. Es giebt Vögel, die ſie begierig aufſuchen; die Spinnen fangen ſie in ihrem Gewebe, wenn ſie Nachts von einem Ort zum andern fliegen, denn am Tage bewegen ſie ſich faſt nicht von der Stelle; Weſpen, Sonnenkäfer und ihre Larven, Blattlauslöwen, einige andere Larven von Fliegen richten die größten Verheerungen unter ihnen an; eine kleine Schlupfweſpe legt ihr Ey auf das Blatt, wo ſie ſind, und die daraus kommende Larve richtet ſie zu Grunde, doch am meiſten ſind ihnen regneriſche und kalte Sommer ſchädlich, und wenn der Frühlig naß iſt, ſo ſind ihrer ſo wenige, daß man ſie kaum finden kann.

In Ermanglung dieſer leztern Hilfsmittel aber ſind alle vorher angeführten Feinde oft nicht im Stande, ihre Vermehrung genug zu beſchränken, und den Schaden abzuwenden, den ſie verurſachen; man hat daher auf

Mittel gedacht, ihnen Einhalt zu thun, davon aber die meiſten mühſam und im Erfolg nicht immer glücklich ſind. Manche ſchaden den Blattläuſen, aber auch zugleich dem Gewächs, und können daher nicht wohl empfohlen werden, als die Beſtreichung der Blätter und Schößlinge mit Oel, dem ſtärkſten Gift der Inſekten, mit ſüßem Rahm, Kalkwaſſer, Schnupftoback u. d. g. Andere ſind nur im Kleinen anwendbar, und im Großen nicht, z. E. wenn man die Blattläuſe mit Brandwein überſtreicht, wenn man ein Dekokt von einer Rolle Toback mit einer Kanne Waſſer macht, es in ein weites Gefäß gieſet, und einen Zweig nach dem andern eintaucht, doch kann dadurch manches Pfropfreis von ein und mehr Jahren gerettet werden. Die Blattläuſe ableſen iſt höchſt mühſam, geht ebenfalls nur im Kleinen an, und wenn der Nachbar nicht die nämliche Sorgfalt beobachtet, ſo wird ſie der Wind aus einem Garten in den andern treiben, und bald eine neue Kolonie herbeybringen. Andere rathen folgendes Mittel als beſſer an: Man hindere ſie, ihre Eyer zu legen, indem man gegen das Ende des Auguſts, da die Blätter ohne Schaden abgepflückt werden können, alle die, unter welchen Blattläuſe ſind, wegnimmt und aus dem Garten entfernt; man zerſtöhre ihre Eyer, die ſchon gelegt ſind, indem man die Bäume, wenn die Blätter abgefallen ſind, vermittelſt eines mit Aſche beſtreuten Lappens abreibt und zwiſchen den Aeſten mit einem ſtarken Pinſel abbürſtet, da ſie denn durch die Herbſtnäſſe verderbet werden. Man kann auch das nämliche im Frühjahr thun, ehe die Knoſpen angefangen haben, ſich auszudehnen. Doch wieder ein Mittel nur für kleine und mittlere Bäume, denn bey hohen iſt wenig Rath, wenn nicht etwan um die Zeit, da die Läuſe auskriechen, ein Regen einfällt, und ſie

auf

auf daſſelbe Jahr ruinirt, weil ſie die Näſſe nicht ertragen können. Woferne folgende Erfahrungen ihren guten Grund haben, wie es verſichert wird, nämlich, daß Pflanzen, welche naß aufwachſen, von ihnen verſchont bleiben, weil ſie ſich durch den allzuhäufigen Saft, wie öfters bey Inſekten geſchieht, den Tod zuziehen; daß ein guter Acker mit Erbſen und Saubohnen beſäet und hernach begipſet, nur an wenigen und dabey magern Stöcken dergleichen Läuſe zeigte, und allerley Kohl auf einem fetten, nicht allzutrockenen Lande davon frey blieb, da die benachbarten damit bedeckt waren; daß eine Baumſchule in der Hitze am Laub und Stämmen ganz davon überzogen war, und dieſe Brut verlohr ſich an den Stämmen, bey welchen Löcher in die Erde geſtoſſen und mit Dungwaſſer angefüllt waren, und ſie bekamen neue Kräften und wuchſen ſchneller: ſo würde wohl unter allen Mitteln dieſes das beſte ſeyn, wenn man ſeinen Bäumen und Pflanzen fettes Erdreich giebt, ſie keinen Mangel an Waſſer leiden läßt, und im trockenen Sommer ſelbſt große Bäume auf dieſe Art wäſſert, daß man 3 bis 4 Ellen weit vom Stamm, wo keine Hauptwurzel verlezt werden kann, mit einer eiſernen Stange 10 oder 12 Löcher 1½ Schuh tief macht, und ſie morgens und Abends mit Waſſer anfüllt, bis die Erde nichts mehr an ſich zieht. Man hätte dadurch zugleich den Vortheil erreicht, daß dem Baum der verlohrne Saft einigermaſſen erſetzt wird.

Mit den Blattläuſen hat der **Blattſauger**, *Chermes*, viele Aehnlichkeit, indem er ebenfalls den Saft aus den Blättern ſaugt und hinten wieder von ſich giebt; aber doch iſt er in weſentlichen Stücken von denſelben unterſchieden.

Blattwickler, ſ. Raupe.

Blattzinn, das Zinn, welches in Blätter gegoſſen, oder zu ganz dünnen Blättern geſchlagen iſt. Das letztere heißt Staniol.

Blau, lat. *coerules, glaucus, coeſius color*, fr. *bleu*, iſt diejenige Farbe, welche allezeit oben erſcheint, wenn der Lichtſtrahl durch ein dreyeckigtes Priſma geſpalten wird; es wird alſo am ſtärkſten gebrochen und dieſe Lufttheile haben eine langſamere Schwingung. Daher iſt auch blau und grün dem Auge die angenehmſte und mildeſte Farbe, und greift es am wenigſten an. Unter den urſprünglichen oder Hauptfarben, welche beym Färben der Zeuge der Grund von den übrigen ſind, nimmt blau den vierten Platz ein. Man theilt es, je nachdem es lichter oder dunkler iſt, ein: in blaßblau, *bleu mourant* oder *noiſſant*, himmelblau, *bleu celeſte*, dunkel oder hochblau, *bleu turquie*, und violet, *bleu foncé*. In den Seidenfärbereyen aber hat man 5 Arten: bleich- oder porcelanblau, *bleu de porcelaine*, himmelblau, *bleu celeſte*, mittelblau, *bleu moyen*, Königsblau, *bleu de Roi*, türkiſch blau, *bleu de Turc*. Die Schattirungen dieſer Arten laſſen ſich faſt ins Unendliche forttreiben. Man erhält dieſe Farben theils durch Materien, die an ſich nicht blau heiſſen, z. E. der Chymiſt aus Blumen und Kräutern, der Färber durch rothe Alantwurzel, Weinſtein, Braſilienſpähne und Grünſpan, der Arbeiter in Stahl durchs Feuer, wenn er das Erz anlaufen läßt; theils durch ſolche Körper, welche ſelbſt blau im eigentlichen Verſtand heiſſen, und anderen ihre Farbe mitzutheilen fähig ſind.

Die Materie, mit welcher man blau färbt oder malt, kann aus allen 3 Reichen der Natur erhalten werden, aus dem Pflanzenreich hat man allerley Blau aus Blumen und Kräutern, welche man am beſten dadurch erkennen kann, wenn man ſie zerquetſcht, den

Saft auf weißes Papier flieſen läßt, und den entſtandenen grünen Flecken, wann er trocken iſt, mit etwas nicht gar zu ſtarkem Vitriol oder auch Meerſalzſäure überfährt, damit die blaue Farbe, welche durch ſelbige nicht zerſtöhrt werden kann, zurückbleibe. Vornämlich aber gehören hieher Waid, Wau und Indigo, wovon unter dieſen Namen nachzuſehen iſt. Aus dieſem letztern wird auch das bekannte Sächſiſchblau verfertigt, welches Barth 1744. in Großenhain erfand und womit man alle Arten von Tüchern ſo ſchön und dauerhaft färben kann. In 8 Loth Vitriolöl werden in 24 Stunden bey gelinder Wärme 2 Loth durch ein Haarſieb geſiebten weißen Kobalds digerirt. In ſolches Vitriolöl kommt 1 Loth des beſten und feingeriebenen Indigo, welcher mit einem Holz wohl umgerührt werden muß. Er fängt denn an darinnen aufzuſchwellen, und wann er noch 24 Stunden in gelinder Wärme geſtanden iſt, ſo iſt die Farbe fertig. Auch Braſilienſpäne ſind hieher zu rechnen, in ſo ferne ſie eine ſchöne blaue Saftfarbe zum Miniaturmahlen geben. Man thut ſolche in ein weites Glas oder porcellanene Terrine und gießt darauf heißes, nicht ſiedendes Waſſer, daß es 2, oder 3 Queerfinger darüber ſteht. Wann beydes auf warmem Sand, oder heißem Ofen einige Stunden lang in gelinde Digeſtion gekommen iſt, ſo daß die Solution recht ſaturirt worden, nimmt man das Holz heraus und ſetzt das Gefäs mit der Solution auf heißen Sand, daß ſie in einem oder 2 Tagen gänzlich evaporire. Die zurückgebliebene rothbraune Kruſte am Gefäs wird einige Tage weggeſetzt, daß ſie völlig trockne. Nachher gießt man das Gefäs voll kalten Waſſers und läßt ſolches nach einer halben Stunde wieder ablaufen, und gießt neues auf. Nach und nach wird die Kruſte ihre braune Farbe verliehren und blaulicht werden.

Man

Man ſammelt ſie alſo mit einem Meſſer in eine Muſchel, worinn ſie mit ſaturirtem Gummiwaſſer allmählig inſpißirt wird, und eine angenehme hellblaue Farbe bekommt, die beſtändig und ſehr fein iſt, auch faſt dem ſchönſten Ultramarin nichts nachgiebt. 2. Aus dem Thierreich hat man inſonderheit das ſo bekannte Berlinerblau, *Bleu de Pruſſe*, welches eigentlich ein Präcipitat von Eiſen nebſt einer überflüßigen brennbaren Materie iſt, und 1704. durch einen Zufall erfunden wurde. Man mache 4 Unzen Salpeter und eben ſo viel Weinſtein miteinander zu Alkali. Dieſes vermiſche man mit 4 Unzen getrocknetem Ochſen- oder Rindsblut, und thue alles in einen Tiegel, auf welchen ein Deckel mit einem kleinen Loch kommt, und kalcinire es bey einem mäßigen Feuer, bis das Blut zu einer vollkommenen Kohle worden, d. i. kein Rauch oder Flamme mehr herausgeht, wodurch die darüber gehaltenen weißen Körper ſchwarz gemacht werden können. Zuletzt vermehre man das Feuer ſo, daß alle im Tiegel enthaltene Materie mäßig, aber doch merklich glühend wird, thue denn dieſe noch glühend in 4 Pfund Waſſer und laſſe ſie darinnen ½ Stunde ſieden. Dieſes Waſſer gieße man ab, und friſches auf die zurückgebliebene ſchwarze und kohlenartige Subſtanz, bis daſſelbe faſt unſchmackhaft wird. Dieſes Waſſer mit einander vermiſcht laſſe man wieder bis auf faſt 4 Pfund einſieden. Dann löße man 2 Unzen Eiſenvitriol und 8 Unzen Alaun in 4 Pfund ſiedendem Waſſer beſonders auf und vermiſche dieſe ganz warme Solution mit der vorhergemeldten Lauge, die auch ganz warm ſeyn muß, ſo wird ein ſtarkes Aufbrauſen entſtehen. Die Feuchtigkeiten werden trübe werden und eine grüne, mehr oder weniger blaue Farbe bekommen, und es wird ein Präcipitat von eben der Farbe entſtehen. Man ſeihe alles durch, um dieſen Boden-

denſatz zu ſcheiden und gieſe Salzſaures darüber, welches, wenn es wohl mit demſelben vermiſcht worden, eine ſehr ſchöne blaue Farbe im Präcipitat hervorbringt. Man gieſet aber vom Salzſauren ſo lange zu, bis man ſieht, daß die Schönheit der Farbe nicht mehr dadurch zunimmt. Tags darauf ſpühte man dieſes Blau ab, bis das Waſſer unſchmackhaft davon ablauft. Es giebt auch bey Verfertigung dieſer Farbe einige Abänderungen, z. E. da man ſtatt des Blutes Knochen, Hörner und Haare der Thiere, auch wohl Eiſenfeilſpäne nimmt, oder auch da man ſolche Farbe aus Hrn. von Calſabighi mineraliſchen Waſſern herausbringt, um ſelbige, da ſie durch keine mineraliſche Säure erhöht worden, beſtändiger, und weil die Miſchung nichts von Kupfer enthält, unſchädlicher zu machen. Es wird das Berlinerblau übrigens an vielen Orten, ſonderlich in Leipzig und Chemnitz, in Franken zu Veſtenbergsgreuth, auch in Rußland und Schweden ſehr gut nachgemacht, und gehört unter die dauerhafteſten Farben. Aus dem ſchönſten Berlinerblau verfertigt man auch, wenn es mit rauchendem Meerſalzgeiſt geſotten, zu einem Teige gemacht, und denn Waſſer darauf gegoſſen wird, ein Saftblau und zwar mit 2 Unzen Preuſiſchblau ½ Maas Farbe, die aber kein anderes Gummi, als Tragant leidet und durch ſelbiges und zugegoſſenes Waſſer ſtuffenweiſe heller gemacht werden kann. 3. Aus dem **Mineralreiche** erhält man verſchiedene blaue Farben: a. **Schmalte** wird nach den Grundſätzen des Glasmachers aus 2 Theilen ſehr weiſen Kieſelquarz oder Sand, 2 Theilen Pottaſche oder anderem alkaliſchen Salz und 1 Theil abgeröſtetem Kobald, ſtatt deſſen man ſich auch des Wißmutherzes, oder vielmehr des Todenkopfes deſſelben bedienen kann, verfertigt, und iſt nichts anders, als ein Glas, das durch den Kobald ſeine

Farbe

Farbe erhält, indem die benannten Materien, nachdem ſie ſehr zart verkleinert und durchs Reiben genau vermiſcht worden ſind, zuſammengeſchmolzen werden, bis ſich die wohl umgerührte Maſſe an den Pfeifenſtiel anhängt, und in dünne Fäden ziehen läßt, da denn die geſchmolzene Materie noch glühend im kalten Waſſen abgelöſcht wird. Die ſehr dunkelblaue Glaßmaſſe mahlt man denn auf eigenen Mühlen zwiſchen 2 ſehr harten Steinen zu einem Pulver, und ſchlemmet ſie. Man hat davon in Deutſchland ſonderlich die ſächſiſche und böhmiſche Schmalte, von denen die erſtere für die feinſte gehalten, und ein ſtarker Handel damit durch ganz Deutſchland, nach Holland, England, Portugal, Italien, ja ſo gar bis China getrieben wird. Man verſchickt ſie in Fäſſern, die meiſtens 3 Centner wiegen und nach der Feinheit der darinnen enthaltenen Farbe ihre beſondere Zeichen haben. Die ſächſiſche, welche für die beſte Farbe gehalten wird, hat auf dem Boden des Faſſes das kurſächſiſche Wappen mit einem Herz und einer Brandſäule, die böhmiſche aber 3 Lilien. Die übrige Kennzeichen ſind Buchſtaben, H. H. F. bedeutet extrafein, H. F. fein, M. geſiebt, O. ordinari fein geſiebt, oder in Stücken. Bey dieſen Buchſtaben iſt noch allezeit ein E. oder C. Jenes bedeutet Eſchelfarbe, welche allezeit beſſer iſt als die C. Farbe. Man gebraucht ſie zur Stärke bey der Wäſche, zum Waſſer und Leimfarbenmahlen, zum Lakiren, und ſie iſt in Feuer, in Näſſe und Sonnenſchein beſtändig; aber bey Marcipan, Zucker- und hölzernen Spielwaaren ſollte man ſich ihrer billig enthalten, da ſie der Geſundheit nachtheilig iſt. — Von der Schmalte iſt d. die Zoffera, Soffra, unterſchieden, weil ſie eine bloſe Vermiſchung von Kobaldmehl und Sand iſt, welche dann als ein veſter Stein zuſammenbackt, ohne

ohne daß ſie ins Feuer kommt. c. **Azürblau**, (welches oft überhaupt für eine ſchöne hohe, oder himmelblaue Farbe genommen wird,) iſt eigentlich die blaue Farbe, welche aus dem occidentaliſchen Laſurſtein (*Lapis lazuli*) verfertigt wird. Heut zu Tage aber heißt ſie, wiewohl nach einer feinern Zubereitung, die beſonders zur Oelmahlerey eingerichtet iſt und ſie beſtändiger macht, **Ultramarin**, ſo wie man dagegen unter Azurblau itzt meiſtentheils das Schmaltenblau verſteht, ſ. **Laſurblau**. Das mit mehrerm Fleiß aus dem Kobald verfertigte Laſurblau wird zu Paris unter dem Namen **Silberblau**, das Quintchen für 1 Thlr. verkauft. d. **Bergblau** oder **blaue Aſche**, *bleu de montagne*, *cendre bleue*, iſt bisweilen eine Kompoſition, bisweilen der armeniſche Stein, *Lapis Armenius*, (ſ. dieſen Artickel) zu einem ſo zarten Pulver zerſtoſſen, daß man es faſt nicht fühlen kann. Es kommt dieſes Blau dem bleichen Ultramarin in etwas bey, und die beſte Sorte muß hoch an Farbe, ſehr fein und recht trocken ſeyn. Zu Waſſerfarben iſt bergblau ſehr brauchbar, ob es ſchon mit Oel nicht taugt. Ueberhaupt aber werden die blauen Farben aus den Mineralien zum malen für beſſer, als die aus dem Pflanzen- und Thierreich gehalten.

Blau färben. Da das Blaukipen, d. i. die Zubereitung der blauen Farbe in gewißen Gefäßen, die man Kipen nennt, beym Färben ein wichtiger Punkt iſt, ſo wird in dieſem Artikel, ſowohl beym Färben der Seide, als auch der Wolle, und den daraus verfertigten Waaren, zuerſt von Zubereitung der Kipe, dann vom Färben ſelbſt einige Nachricht gegeben werden müßen. **Das Blaufärben der Seide** geſchiehet mit Indigo, da aber dieſe Specerey dem Waſſer die Farbe nicht mittheilt, indem ſie ein flüchtiges Sauerſalz beſitzt, welches nur durch alkaliſche

liſche Salze aufgelößt werden kann, ſo erfordert auch dieſe Art von Färberey beſondere Arbeiten. Die Kipe iſt gemeiniglich von Kupfer, rund und in Geſtalt eines abgekürzten Kegels, davon der Durchmeſſer des Bodens die Hälfte vom Diameter des obern Randes beträgt. Der unterſte Theil iſt in den Boden eingegraben, damit ſie nicht für den Arbeiter zu hoch ſey, und er deſto gemächlicher darinnen handthieren könne, und die Kipe ſelbſt mit einem Heerd, welcher über der Erde iſt, und mit einer Mauer umgeben, welche blos oben an die Kipe ſtößt, unten aber ſie nicht berührt, ſondern einen Raum läßt, auch mit einer Oefnung, wodurch man Kohlen in dieſen Raum bringt, und oben mit einem Zugloch verſehen iſt. Die Farbe ſelbſt wird auf folgende Art zubereitet: Zwey oder drey Tage zuvor, ehe man mit der Kipe den Anfang macht, weicht man 2 Pf. von ſogenanntem kupferichten Indigo in einem Eymer warm Waſſer, und waſcht ihn verſchiedenemal mit reinem Waſſer nach und nach ab. Dann werden 8 Pf. wohlgewaſchene und ausgedrückte Kleye auf den Boden der Kipe gethan, 6 Pf. der beſten Weinſteinaſche, (nimmt man Pottaſche, ſo muß es mehr, als noch einmal ſo viel ſeyn,) und 20 Unzen Färberröthe oder Krapp, welcher wohl zerrieben iſt, in einem Keſſel, der $\frac{2}{3}$ der Kipe hält, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und die 8 Pf. Indigo ganz naß in einem Mörſel geſtoſſen. Wann die Maſſe deſſelben wie ein Teig zu werden anfängt, gieſet man von vorgedachter Zubebereitung, die noch warm ſeyn muß, den Mörſel voll, reibt den Indigo damit, läßt ihn einige Minuten ſich ſetzen, und gieſet das Klare in die Kipe. Auf dieſe Art fährt man fort, bis ſich der größte Theil der Zubereitung vermiſcht hat, und ſchüttet endlich den Ueberreſt derſelben mit ſeinem Bodenſatz nach und rührt es mit der Krücke um. Wenn man

die

die Hand in dem Bade halten kann, ſo ſucht man es durch ein wenig Feuer in dem Grade der Wärme zu unterhalten. Dies geſchieht ſo lange, bis man an hineingetauchter weißer Seide bemerkt, daß es eine grüne Farbe bekommt. Man rührt es dann mit der Krücke, und läßt es darauf ruhen, bis ein kupferichtes Häutchen, und wenn dieſes durch Blaſen zerſtreut wird, ein darauf folgendes neues zu erkennen giebt, die Farbe ſey gut. Nachdem ſie bey 4 Stunden geruhet hat, läßt man 2 Pf. Weinſteinaſche und 4 Unzen Färberröthe, wie das erſtemal, in einem Keſſel mit ſo viel Waſſer kochen, als zum Auffüllen der Kipe nöthig iſt, gießt es in dieſelbe und läßt ſie, nach dem ſie umgerührt iſt, noch 4 Stunden ruhen, ſo iſt ſie fertig. Um die Seide blau zu färben, muß man ſie erſt mit Seife kochen und zwar werden zu 50 Pf. Seiden 18 — 20 Pf. Seifen erfordert. Dann reinigt man ſie in einem Fluß wohl von der Seife und theilt ſie in ſolche Stücke, welche nicht zu groß ſind, um die Farbe gut anzunehmen, und hängt man eins dieſer Stücke nach dem andern über eine hölzerne Rolle, (Durchſtecker) taucht ſie in die Kipe und wendet ſie einigemal um, damit ſie allenthalben die Schattirung gleich bekomme, ringet ſie mit der Hand über der Kipe ſo ſtark als möglich, läßt ſie in der Hand abkühlen, damit ſie die grüne Farbe verliehre und wäſcht ſie aus zweyerley Waſſern, die ſchon in Bereitſchaft ſtehen müßen. Nun wird ſie auf die Spitze des Wendeſtocks und denn auf die Mitte deſſelben gewunden, um theils das Waſſer ſo viel möglich, wegzubringen, theils das zurückgebliebene allenthalben in der Seide gleich zu vertheilen, und denn getrocknet. Bey dieſen Beſchäftigungen muß man ſo ſchnell als möglich verfahren, weil die Seide ſehr leicht eine ungleiche Farbe annimmt. Die verſchie-

denen Schattirungen erhält man dadurch, daß man die, welche am ſtärkſten werden ſollen, zuerſt in die Kipe taucht, und ſo wie das Bad ſchwächer wird, länger darinnen hält, und nach und nach zu den mittlern, dann zu den helleſten Schattirungen übergeht. Wenn die Kipe zu ſehr nachläßt, kann man ihr einen neuen Zuſatz (Meiſter) geben, nämlich einen Keſſel voll Abgekochtes von 1 Pf. Weinſteinaſche, 2 Unzen Färberröthe und 1 Hand voll gewaſchene Kleye.

Einigen Arten von Blau muß man einen Grund geben, ehe ſie in die Kipe kommen, nämlich dem Dunckelblau mit Orſeille; dem türkiſchen Blau von eben derſelben ein ſtarkes und heißes Bad, worauf man die Seide wäſcht, ausklopfet und zurichtet; dem Königsblau giebt man den Grund weniger ſtark als dem Dunkelblau.

Die bisher beſchriebene Zubereitung der blauen Farbe iſt übrigens nicht ganz unerklärbar. Das flüchtige Sauerſalz des Indigo wird durch das Alkali der gebrannten Weinhefen aufgelößt, und eben dieſes letztere verſchaft auch die grüne Farbe. Die Kleye verdickt die Brühe und verhindert das zu ſchnelle Niederſinken des Indigo, und die Weinſteinkryſtallen befeſtigen die Farbe. Die Färberröthe aber theilt dem Blau einen weit ſchönern Schimmer mit.

Das Blaufärben der Wolle kann mit Waid oder Paſtel, mit Wau und mit Indigo geſchehen. Die Zubereitung der **Paſtelkipe**, welche von Holz, mit ſtarken eiſernen Reifen verſehen, und in die Erde gegraben iſt, ſo daß ſie nur 3 bis 4 Fuß hervorragt, auch allenfalls den Boden nicht von Holz hat, als der in der Erde leicht fault, oder durch die Hitze ſich krümmt, ſondern von Kalk und Eſtrich geſchlagen, iſt dieſe: Man reinigt ſie ſorgfältig, leitet aus einem Keſſel, der in der Nähe ſich befinden muß,

und in welchem man moderícht und faules Waſſer mit geringer Färberröthe roth gekocht, oder Waſſer, worinnen ſchon Röthe geweſen iſt, heiß gemacht hat, (man läßt aber das Waſſer gemeiniglich $1\frac{1}{2}$, 2 Stunden und länger mit der Röthe kochen) ſolches Waſſer vermittelſt einer Rinne in die Kipe, nachdem man vorher auf den Boden derſelben etwas Waizenkleye geſchüttet hat, und bringt die kleingebrochenen Waidkugeln nacheinander hinein, damit man ſie mit der **Krücke** oder **Laute** deſto beſſer zerſtoſſen und herumrühren kann. Wenn nach und nach auf dieſe Art alles heiße Waſſer in die Kipe gelaſſen worden, und ſie etwas über die Helfte gefüllet iſt, bedeckt man ſie mit ihrem Deckel und noch überdies mit einem Tuch. Vier Stunden darauf, nachdem das **Anſtellen** auf eben gedachte Art geſchehen iſt, deckt man ſie auf, um Luft zuzulaſſen, und rührt alles wohl um. Sie wird wieder bedeckt und nach ein paar Stunden aufs neue geöffnet, da man denn für jeden Ballen Waid eine gute Schaufel voll lebendigen Kalk hineinfallen läßt. Dieſe Schaufeln ſind von Holz, 5 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und faſſen ungefähr eine gute Hand voll Kalk. Dieſer Kalk wird ausgebreitet, die Kipe wohl gerührt und nach einer Viertelſtunde bis auf eine kleine Oefnung von 4 Zoll abermals zugedeckt. Nach 4 Stunden rührt man ſie wieder und bedeckt ſie aufs neue, ſo daß die kleine Oefnung bleibt, drey Stunden darauf kann man ſie aufs neue und zwar recht wohl rühren, und wenn ſich auf der Oberfläche noch kein bläulichter Schaum zeigt, wird das Rühren fortgeſetzt und die Kipe bedeckt, ſo daß ſie noch $1\frac{1}{2}$ Stunden ruht; man muß aber dabey wohl acht haben, ob ſie die blaue Farbe auf ihre Oberfläche treibt. Alsdenn füllt man ſie mit heißem Waſſer vollends an, und thut nach Belieben Indigo, der mit Pottaſche gekocht und zu-

 berei-

bereit worden iſt, hinzu, gemeiniglich rechnet man 1 Loth Indigo auf 1 Pf. Waid. Die Kipe, wird gerührt und bedeckt; nach einer Stunde wird abermal, nachdem ſie wohl gerührt worden iſt, Kalk zugeſetzt und ausgebreitet. Die Menge deſſelben beruht auf der Menge und Güte des Waids, und hängt von Verſuchen ab, wieviel derſelbige verzehre. Nun wird in der abermals 3 Stunden lang bedeckten Kipe dem Werk Zeit gelaſſen, ſich zu ſetzen, worauf man vermittelſt des Wächters, oder einer kleinen Scheibe von Holz und einer Welle ein Läppchen zur Probe eine Stunde lang darinnen hängen läßt, und Achtung giebt, ob es olivengrün iſt, und in einer Minute an der Luft lebhaft blau wird. Dies iſt ein Beweis, daß die Kipe in gehörigem Stand ſey, man rührt ſie alſo, man giebt ihr wieder etwas Kalk und deckt ſie zu. Nach 3 Stunden geſchieht das nämliche, und $1\frac{1}{2}$ Stunde darauf, wenn ſie ſich geſetzt hat, macht man die 2te Probe. Iſt der nach einer Stunde herausgezogene Lappe ſchön grün, und wird an der Luft dunkelblau, ſo wiederhohlt man, um recht gewiß zu ſeyn, den nämlichen Verſuch, und füllt denn die Kipe vollends mit warmem Waſſer oder dicker Brühe von Färberröthe an, und rührt ſie, ſpeiſet ſie auch nach und nach mit Kalk, wofern man urtheilt, daß ſie deſſen noch mehr nöthig habe, und läßt ſie ruhen. Wenn das Mark unten auf dem Boden der Kipe dunkelgrün iſt, und ſich in der Luft verändert, der Schaum in großen Blaſen lebhaft blau ausſieht, die Probe beym Herausnehmen eine ſchöne dunkelglasgrüne Farbe zeigt, das Waſſer beym Rühren klar und röthlich ſcheint und in braunen Tropfen von den Fingern herab fällt, auch weder wie Kalk noch Lauge riecht, ſo ſind das Zeichen einer guten Weidkipe. Es können aber auch Fehler, beſonders mit dem Kalk vorgegangen ſeyn, die man

man zu verbeſſern ſucht, wenn man ſie bemerkt. Zu viel Kalk macht die Probe graulichtblau, die Farbe ſchäumt nicht, und riecht nach Kalklauge. Man hilft ſich in dieſem Fall auf allerley Art, z. E. mit Weinſtein, Urin u. d. g.; das beſte iſt aber wohl ein Zuſatz von Kleye und Färberröthe, davon man viel oder wenig aufſtreuet, je nachdem der Fehler mit dem Kalk größer oder geringer iſt, und die Kipe bey 5 Stunden ruhen läßt. Dann rührt man ſie mit der Krücke und thut, wenn blaue Blaſen aufſteigen, eine Probe darein. Will keine blaue Farbe ſich zeigen, beſonders wenn die Kleye kalt iſt, ſo muß man oft etliche Tage Gedult haben, und ſie ruhen laſſen. Fängt ſie dann an, die Probe leidentlich zu färben, ſo muß man ſie wieder erwärmen, auch benöthigten Falls noch Kleye und Färberröthe darauf ſtreuen, oder wohl neuen Waid hinzuſetzen, und überhaupt fleißig die Probe hineinſtecken, damit man das rechte Maas treffe und nicht in den entgegen geſetzten Fehler falle. — Zu wenig Kalk wird daran bemerkt, daß keine große Schaumblaſen vorhanden ſind, ſondern beym Rühren ſich nur ganz kleine Bläsgen bemerken laſſen, die ein Geräuſch geben und ſchnell wieder berſten, wenn die Farbe ſich rauh anfühlen läßt, einen üblen Geruch, wie angebrütete Eyer, giebt, und das Mark an der Luft nicht blau wird. Man ſetzt alsdann mehr Kalk zu und rührt die Farbe, aber nicht den Grund. Bemerkt man beym Rühren, daß der üble Geruch nachläßt, und das Geräuſch der berſtenden Bläsgen aufhört oder ſich mindert, ſo bedeckt man die Kipe, und thut nach $1\frac{1}{2}$ Stunden, wenn die Blumen noch auf derſelben ſtehen, einen Wächter darein und richtet ſich weiter nach der grünen Farbe, die er erhält.

Da eben des mit Pottaſche gekochten und zubereiteten Indigo gedacht worden iſt, ſo folgt nun noch

eine Beſchreibung von der Zubereitung deſſelben zur Waidkipe. Man kocht zuerſt eine Lauge von Färberröthe mit Schalen und Würzelchen, Waizenkleye, Pottaſche und reinem Waſſer $\frac{3}{4}$ Stunden lang und läßt ſie dann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Das Klare wird in reine Gefäße abgegoſſen, das im Keſſel zurückgebliebene Mark herausgenommen und wohl abgewaſchen, dann die klare Lauge wieder darauf gethan und dann gröblich zerſtoſſene Indigo hinein geſchüttet. Auf ein Pfund Indigo rechnet man $\frac{1}{2}$ Pf. Pottaſche, $2\frac{2}{2}$ Unzen Färberröthe, ganz wenig Kleye und nicht völlig $\frac{1}{2}$ Eymer Waſſer. Man erhält nun das Bad in ſtarker Hitze, ohne es kochen zu laſſen und rührt es beſtändig, unterhält darauf eine mittelmäßige Wärme und gieſet von Zeit zu Zeit in Waſſer eingeweichten Kalk darauf. Wenn man keine veſten Stückgen mehr auf dem Boden findet, nimmt man das Feuer aus dem Ofen, läßt nur die Kohlen zurück, bedeckt den Keſſel wohl und ſiehet, ob ein darein gehängter Zeug grün herauskommt und in der Luft blau wird. Von dieſem aufgelöſeten Indigo nimmt man dann nach Belieben zur Waidkipe, um ihr die blaue Farbe zu geben.

Das Färben aus derſelben geſchieht nun auf folgende Art: Wenn der Zeug in laulichtem Waſſer durchgeweicht, ausgewunden und abgetropft iſt, oder die Wolle, ſo gefärbt werden ſoll, in heiſſem Waſſer mit gegohrnem Urin vermiſcht, und darauf in flieſſendem Waſſer von der Fettigkeit befreyt worden, damit ſie die Farbe annehmen kann, ſo ſetzt man einen eiſernen Ring, der mit Stricken netzförmig beflochten und mit 3 oder 4 am Rande der Kipe befeſtigten Seilen in beliebiger Höhe erhalten wird, (Drift, Setzer) in die Kipe hinein, und darauf wird das Tuch oder die Wolle gelegt, damit ſie ſich nicht mit dem Mark auf dem Boden vermiſchen kann, und bleibt

eine

eine Stunde darinnen, wird aber ſchon nach einer halben Stunde, und zwar jenes durch den Haſpel, dieſes durch die mit eingeſenkten Fäden gewendet oder gelüftet, um die Farbe zu unterſuchen. Iſt eins oder das andere aufs erſtemal nicht dunkelblau worden, ſo thut mans aufs neue in die Kipe, bis man den verlangten Grad der Farbe hat. Dann windet man es ein wenig aus, ſpühlet es in kaltem Waſſer und hängt es zum Abtropfen auf. (Im Vorbeygehen merke ich noch an, daß man wohl thut, wenn man, um die Farbe deſto lebhafter und veſter zu machen, auch alles das, was ſich mit der Wolle nicht genug verbunden hat, wegnimmt, damit Hände oder Wäſche nicht mehr dadurch beſchmutzt werden, die Wolle oder den Zeug durch kochend Waſſer zieht, und noch im Flußwaſſer ſpühlt.) Die vorhin beſchriebene Operation heißt das erſte Aufrühren oder das Oefnen der Kipe; man fährt dann hierinnen fort, und verſieht ſie nach Belieben mit Kalk. Wenn es mit der Kipe gut geht, kann man ſie am erſten Tage 3 bis 4 mal aufrühren, nur greife man ſie nicht zu ſtark an, und nehme am andern Tag nicht ſo viel Waare auf einmal. Am zweyten Tag werden aus der ſolchergeſtalt nun angeſtellten Kipe zuerſt die Zeuge, welche ſchwarz werden ſollen, ſodann königsblau oder blaugrün gefärbt. Wenn die Kipe am dritten Tag zu ſehr abgenommen hat, füllt man ſie mit warmem Waſſer auf, und gegen die leztere Tage der Woche färbt man hellblau. Sonnabends rührt man die Kipe auf und giebt ihr mehr Kalk, als den Tag zuvor, um ſie bis auf den Montag zu halten, da man denn die Brühe in den kupfernen Keſſel laufen läßt, und wenn ſie darinnen kocht, wieder in die Kipe und zugleich von dem vorhin beſchriebenen zubereiteten Indigo aufs neue hinzuthut, das Mark aber wohl umrührt. Sie wird bedeckt, nach

2 Stunden vermittelſt der Probe unterſucht und mit ſo viel Kalk verſehen als nöthig iſt. Nach einer oder 2 Stunden kommt die Waare auf einmal hinein, man rührt ſie eine Viertelſtunde herum, daß ſie beſtändig mit dem Bade bedeckt iſt, windet ſie heraus und thut ſie aufs neue darein, wie am erſten Tag. Dieſe aufgewärmte Kipe wird eben ſo, wie die erſte in Acht genommen, man rührt das Mark am erſten Tage dreymal um, und ſetzt benöthigten Falls Kalk zu.

Die Zubereitung und Behandlung der **Waukipe** geſchieht eben ſo, wie bey der vorigen bemerkt worden iſt, nur iſt der Wau ſchwächer und giebt weniger Farbe. S. **Wau.**

Die Indigkipe iſt die beſte und ſtärkſte, ob man gleich mit der Waukipe mehr ausrichten kann, und daher dieſe in großen Färbereyen vorzieht. Sie wird auf folgende verſchiedene Arten angeſtellt.

Die gewöhnlichſte iſt mit Lauge von guter Pottaſche, wozu ein kupferner Keſſel, wie er beym Blaufärben der Seide beſchrieben wurde, erfordert wird. Zu 2 Pf. Indigo muß er 90 Maas Waſſer halten. Indeſſen, daß man den Indigo zubereitet, werden 70 Maas Flußwaſſer mit 2 Pf. Weinhefen- oder anderer guten Pottaſche, 4 Loth Färberröthe und einer Hand voll Kleye ½ Stunde lang gekocht. Der Indigo wird in einen Eymer kalt Waſſer geworfen, und nachdem das oben ſchwimmende Unreine weggethan und das Waſſer abgegoſſen iſt, in einem eiſernen Mörſel ſehr fein geſtoſſen und gerieben, und das feinſte, ſo oben ſchwimmt, in ein anderes Gefäße abgelaſſen, und ſo mit Reiben und Abgießen fortgefahren, bis er zu einem ganz zarten Pulver worden iſt. Darnach wird das Klare der oben beſchriebenen Lauge in die hohe und ſchmale kupferne Kipe gegoſſen, und der fein gemachte Indigo daran gethan, wohl umgerührt, bedeckt

deckt und Kohlen um die Kipe gelegt. Dies, ſo wie das Umrühren, geſchieht auch am folgenden Tage zweymal und am dritten fährt man ebenfalls damit fort. Nun zeigt ſich oben auf der Brühe ein kupferartiges, glänzendes Häutchen, und hängt am dritten Tage, da das Feuer noch unterhalten wird, mehr zuſammen, es entſteht beym Umrühren ein blauer Schaum und die Brühe wird olivenfarb. Man füllt jetzt die Kipe mit reiner Lauge, die man von 1 Pf. Potaſche, 1 Loth Färberröthe, 1 Hand voll Kleye mit 20 Maas Waſſer eine Viertelſtunde gekocht hat und färbt den folgenden Tag, wenn man an vielem Schaum und an der Farbe, die unterwärts bey erfolgter Bewegung der Brühe grün iſt, ob ſie gleich oben braun zu ſeyn ſcheint, erkennt, daß ſie fertig iſt, wie aus der Waidkipe. — Will man dieſe Kipe wieder aufwärmen, ſo macht man in einem Keſſel 2 Drittheile dieſer faſt ſchwarz gewordenen Brühe heiß, nimmt den oben ſchwimmenden Schaum hinweg, thut 2 Hände voll Kleyen, ein Viertelpfund Färberröthe und 2 Pf. Weinhefenaſche hinzu, gieſet ein wenig kaltes Waſſer darauf, und ſchüttet, nachdem man 1 Pf. Indigo fein gemacht und in einem Theil der alten Brühe zerlaſſen hat, alles zuſammen in die Kipe, rührt ſie um und bedeckt ſie, legt ein wenig Kohlen herum und färbt den andern Tag. Wann man die Indigokipe einigemale aufgewärmt hat, wird ſie gemeiniglich nicht mehr ſo ſchön grün ſeyn, als im Anfang. Man leert ſie alſo ganz aus, und ſtellt eine neue an.

Die Indigokipe kann auch mit Urin kalt oder warm gemacht werden. Im erſtern Fall läßt man 4 Pf. pulveriſirten Indigo in 6 Maas gutem Eßig 24 Stunden auf warmer Aſche digeriren, thut ½ Pf. Färberröthe dazu und ſchüttet alles wohlgerührt in eine Tonne, worinnen bey 400 Maas Urin befind-

lich

lich ſind, und rührt es täglich 2mal, bis etwa nach 8 Tagen die Oberfläche grün wird und Blumen zeigt. Dann färbt man daraus, und rührt nur jedesmal 2 oder 3 Stunden vorher um. Dieſe Kipe kann man auch 4 bis 5mal durch neuen in Eßig aufgelöſeten Indigo und Färberröthe erneuern. — Die warme Urinkipe wird ſo gemacht, daß man ein Pf. Indigo 24 Stunden in 4 bis 5 Maas Urin legt, alles in einem großen Mörſel fein reibt, den blau gewordenen Urin durch ein Sieb in ein ander Gefäs abgieſet und den übrig gebliebenen Indigo auf gleiche Art von neuem behandelt, bis aller durch das Sieb gegangen iſt. Man gieſet 15 bis 16 hundert Maas Urin in einen Keſſel und macht ihn heiß, ohne ihn kochen zu laſſen, nimmt auch den Schaum, der ſich oben zeigt, mit einem Beſen ab, bis ſich endlich ein weißer und leichter Schaum zeigt. Er wird darauf in eine hölzerne Kipe gethan, worein der Indigo gegoſſen worden iſt, und alles wohl gerührt. Unterdeſſen muß man 1 Pf. Alaun und 1 Pf. rothen Weinſtein, beydes pulveriſirt, mit 3 oder 4 Maas Urin abgerührt haben, bis dieſe Vermiſchung nicht mehr gährt. Dies wird in die Kipe gegoſſen, umgerührt und wohl bedeckt. So bleibt ſie 2 Tage ſtehen, dann wärmt man das ganze Bad in einem Keſſel langſam, nimmt den dicken Schaum ab, und gieſet die Brühe, welche dem Kochen nahe iſt, in die Kipe zurück, thut alſobald noch 1 Pf. mit Urin abgeriebenen Indigo mit einer gleichen Portion Weinſtein, Alaun und Färberröthe nebſt 3 oder 4 Maas Urin vermiſcht darein, rührt die Kipe und läßt ſie die Nacht über bedeckt ſtehen; des folgenden Tages kann man gemeiniglich färben. — Dieſe Kipe verdirbt nie, wenn ſie nur etwas Luft hat, und man kann, um das Blau tiefer zu machen, ſtatt 1 Pf. Indigo wohl 4 bis 6 nehmen, ohne

die Quantität der übrigen Ingredienzien zu vermehren.

Eine andere kalte Blaukipe wird auf folgende Art zu Stande gebracht: Man läßt in einem glaſurten irdenen Gefäs 3 Pfund pulveriſirten Indigo in 3 Maas ſtarker Seifenſiederlauge zergehen. Das Zeichen, ob es hinlänglich geſchehen ſey, iſt, wenn es in der Feuchtigkeit hangen bleibt und ſich verdickt, und es geſchieht meiſtens in 24 Stunden. Indeſſen läßt man 3 Pf. geſiebten Kalk mit 6 Maas Waſſer in einem andern Gefäs eine Stunde kochen, gieſet das Klare ab, und thut es nebſt der erſten Solution in ein Gefäs von Weidenholz, welches mit 300 Maas Waſſer gefüllet iſt, rührt alles wohl um und läßt es ruhen. In einigen Stunden kommt die Farbe ſchön grün, und ſie läßt ſich ohne Indigo mit einem Zuſatz von 2 Pf. Vitriol und verhältnismäſſigem Kalk erfriſchen.

Mit Indigo kann man auch Sächſiſchblau auf folgende Art färben: Man nimmt zu 5 Pf. Waare 1 Pf. Alaun und ½ Pf. Weinſtein, und kocht ſie mit einer ziemlichen Menge Waſſers in einem Keſſel. Nachdem ſie ausgeſpühlt und kalt worden iſt, thut man von der oben (Art. blaue Farbe) beſchriebenen ſächſiſchblauen Farbentinktur auf jede Elle Waare, 1½ Ellen breit gerechnet, 2 bis 3 gute Theelöffel voll in dies kochende Waſſer, welches die Beize noch bey ſich hat, und läßt den Zeug ¼ Stunde darinnen kochen, ſpühlt ihn dann in kaltem Waſſer aus. Man behauptet, daß ſich auf dieſe Art mit 1 Loth Indigo mehr färben laſſe, als nach der ſonſt gewöhnlichen mit 1 Pf.

Das Blaufärben anderer Dinge. a. Der Leinwand. Man nimmt zu 2 Pf. derſelben 8 Loth Braſilienſpäne, die man eine Stunde lang kocht, thut 2 Loth Grünſpan darein, rührt es wohl, und legt die

die Leinwand in die Farbe, nachdem man ſolche vom Feuer genommen hat, läßt beydes kalt werden und dann die herausgenommene Leinwand trocknen. Man hat aber auch eine kalte Indigokipe zu Leinwand und Baumwolle. Will man ſie **drucken**, ſo daß die Bilder weiß bleiben, ſo bedient man ſich einer Maſſe von Grünſpan und weißer Pfeifenerde, jedes 1 Pf. zu zartem Pulver gerieben, worzu man Terpentin und Terpentinöl, von jedem ½ Pf. nimmt, alles in einem Mörſel wohl zu einem Teig rührt. Mit demſelben wird 1 Pf. in Waſſer aufgelöſeter Gummi vermiſcht und die Bilder, welche weiß bleiben ſollen, auf dieſe aufgedruckt. Wenn die Leinwand getrocknet iſt, wird ſie in der Blaukipe gefärbt und nachher wohl abgeſpühlt, damit die Maſſe abgeht. Bleibt etwas zurück, ſo kann es mit Vitriolöl leicht vollends weggenommen werden. b. **Zum Malen und Drucken der Kattune** wird die blaue Farbe auf folgende Art verfertigt: 4 Loth Indigo werden in einem kegelartigen kupfernen Keſſel vermittelſt einer eiſernen Kugel mit Waſſer fein abgerieben, 6 Loth ungelöſchten Kalk, 4 Loth Pottaſche, 4 Loth Auripigment auf 1 Quart Waſſer gerechnet, zerſtoſſen hineingeſchüttet und über dem Feuer gehalten, bis man kaum einen Finger darinnen leiden kann. Dann zeigt ſich ein Kupferhäutchen und die Farbe unter demſelben iſt grün. Sie wird mit ¾ Gummi verdickt. c. **Zum Lackiren** giebt Ultramarin das ſchönſte, aber auch theuerſte Blau. Man nimmt daher auch wohl abgeriebenes Bergblau, mit Lackfirnis vermiſcht und auf die leimgetränkten Sachen gebracht. Selbſt geſchwemmte Schmalte wird darzu gebraucht. d **Der Gips** wird blau gefärbt, indem man ihn mit Waſſer anmacht, in welchem Attichbeere und Alaun oder auch Braſilienſpäne und Alaun gekocht und vermittelſt des Durchſeigens wieder

der abgeſondert worden ſind. e. Blaue Farbe zum Holz erhält man, wenn man 4 Unzen Turneſol in 3 Maas mit gelöſchtem Kalk bereitetem Waſſer 1 Stunde lang kochen läßt. f) Das Horn wird blau gefärbt, wenn man ein Becken von Meßing mit Salpeter beſtreicht, im Feuer glühet, Kalkwaſſer darein gieſet und es rührt. In dieſem blauen Waſſer läßt man das Horn länger oder kürzer liegen, je nachdem es mehr oder weniger blau ſeyn ſoll. g Zum **Wachs** nimmt man Oelblau mit Terpentin und ſchmelzt es darunter. Ultramarin mit venetiſchem Terpentin vermiſcht, iſt ſehr theuer. h. Der Hafner bereitet ſeine blaue Glaſur aus Schmalte, Braunſtein, Menning, Salz und Sand, trägt ſie kalt auf und brennt ſie ſodann ein. **Blau** (viol.) ſ. Violet.

Blaufarbenwerke, darinnen die Schmalte verfertigt wird. Es kommt dabey ſo wohl auf die gute Beſchaffenheit und richtige Proportion der zur blauen Farbe gehörigen Ingredienzien, als auch auf eine vernünftige Einrichtung aller dabey erforderlichen Anſtalten an. Die Verſetzung verſchiedener Arten von Kobald in gehöriger Proportion giebt beſſere Farbe, als jede allein genommen. Die weißeſten Kieſelſteine oder Sand, die es auch nach dem Glühen bleiben, ſind beſſer als andere, ſo wie das weiche Waſſer und welches keine mineraliſche Theile bey ſich führt, den Vorzug hat. Je mehr ſolche Theile darinnen angetroffen werden, deſto weniger taugt es zum Ablöſchen, Pochen und Schlagen der blauen Farbe. Auch müßen Oefen, Pochwerke, Mühlen u. d. g. ſich in gutem Stande befinden. Man trift in Meiſſen 4 ſolcher Werke an, die in ſehr gutem Stande ſind, meiſtens Privatperſonen gehören, und des Bergrechts genießen, nämlich das kurfürſtliche gedoppelte Werk zu Oberſchlemma. 2. Das Schindleriſche,

riſche an der Mulde. 3. Das Pfannenſtieliſche, alle 3 ohnweit Schneeberg. 4. Das Zſchopenthaler, bey Zſchopau. Man hat auch anderwärts dergleichen angelegt. S. auch blaue Farbe.

Blauanlaufen, fr. *Couleur d'eau*. Dieſe Verzierungen geben Stahl- und Eiſenarbeiter dergleichen Metallen, wenn ſie ſolche, nachdem ſie wohl gefeilt und polirt ſind, über eine Kohlenglut oder glühendes Blech halten, da ſich denn eine ſtrohgelbe, weiter goldgelbe, rothe und zuletzt violblaue Farbe zeigt. Dieſen Zeitunkt muß man wohl beobachten, und die angelaufene Arbeit ſchnell vom Feuer nehmen, weil man ſonſt bey längerm Verzug blos violette oder gar aſchengraue Farbe erhält. Will man Blumwerk oder andere dergleichen Verzierungen darauf bringen, ſo mahlt man ſie mit Oelfarben darauf, nachdem ſie ſchon angelaufen iſt, begieſet die leeren Plätze mit deſtillirtem Eßig, der das Blau wegnimmt, und wiſcht dann die Farbe ſauber mit einer Kohle ab.

Blauel iſt ein aus Buchen verfertigtes 7 Zoll breites 8 — 9 Zoll langes und 1½ Zoll dickes, vorne aber mehr verdünntes und unten glattgemachtes Holz mit einer Handhabe aus dem nemlichen Stück, womit beym Bleichen die gebauchte und darauf ausgewaſchene Leinwand, oder von der Wäſcherinn die gebrühte und naß aufeinander gelegte Leinwand ausgeklopft wird. Man braucht daſſelbe auch zum Mangen, indem man es auf die über ein glattes, rundes Holz gewickelte Leinwand feſt auffetzt und ſie damit hin und her rollt.

Blaue Mähler ſind überhaupt Flecken, welche von einem Stoß oder Quetſchung herrühren, die die Haut zwar wenig verletzt, aber Urſache iſt, daß unter derſelben etwas Blut austritt. Man braucht dagegen warmen Wein, oder andere zuſammenziehende und

und ſtärkende Mittel, und heilt ſie dadurch mit leich-
ter Mühe, wenn die Quetſchung nicht ſehr ſtark ge-
weſen iſt. Inſonderheit ſind **blaue Mähler auf dem Huf der Pferde** geronnenes Blut, das ſich
zwiſchen dem Horn oder zwiſchen der Sohle und dem
Leben von einem Stoß ſammelt und einen ſchwarz-
blauen Flecken giebt; aus dieſem Blut entſteht nach
und nach Eiter, welches immer weiter um ſich frißt,
und endlich durch die Krone ſich einen Ausgang ver-
ſchafft. Die Sohle muß ſogleich ausgenommen wer-
den, da man dann das Blut oder ſchon den Eiter
findet. Man nimmts gelinde durch einen Schwamm
mit Brandwein weg, legt eine Salbe von Terpen-
tin, Eyergelb und Brandwein auf und beſteckt das
Eiſen, welches man aufheftet, loſe mit Spänen. Nach
48 Stunden nimmt man den erſten Verband ab,
und wo das erſtemal ſchon Eiter gefunden worden iſt,
unterſucht man nun, was etwa ſonſt für Schaden ver-
urſacht worden iſt, und fährt mit obigen Mitteln
fort. Iſt aber, wie oft geſchieht, das Horndurch-
faulen damit verknüpft, ſo heilet man es nach der
Weiſe, die unter dieſem Artickel vorkommen wird.
Davon ſind die blauen Mähler unterſchieden, welche
durch Austrocknen des Fußes, Mangel an Nah-
rungsſäften oder Verſtopfung der Gefäſe erzeugt
werden, und dabey ſich eingezogene Wände zeigen.
(Dürre blaue Mähler.) Man nimmt die Sohle
ebenfalls aus und verfährt, wenn man den Eiter
gefunden hat, wie bey dem Horndurchfaulen. Da-
mit aber der Fuß wieder ſeine rechte Geſtalt erhalte,
ſo kann man entweder die Strahlen an der Ferſe öf-
nen, oder auswärts auf der Wand des eingezogenen
Theils einige Ritzen mit dem heißen Eiſen machen,
wobey man aber ſorgfältig ſich hüten muß, um die
Krone nicht zu beſchädigen. Da dieſes Uebel gerne
bey der geringſten Gelegenheit wiederkommt, ſo muß

man ſich, um es zu verhindern, wöchentlich 2 bis dreymal einer guten Hufſalbe bedienen, und den Huf ringsumher einen Finger breit unter der Krone damit beſtreichen. S. Hufſalbe.

Blaue Montäge ſind Feyertage, welche ſich die Handwerksgeſellen in jeder Woche ſelbſt herausnehmen, und an denſelben nicht arbeiten. Ordentlich iſt es der Montag, den ſie dem Sonntag noch zugeben, vielleicht, weil manche von ihren Meiſtern gezwungen werden, noch einen Theil des Sonntags hindurch zu arbeiten; aber man nennet auch zuweilen andere Tage, an denen ſie müßig gehen, eben ſo. Da dieſer Mißbrauch dem Staat jährlich ſo viele tauſend arbeitſame Hände eine Zeit von ein halb hundert Tagen hindurch entzieht, und alſo im Ganzen einen beträchtlichen Schaden bringt, ſo ſind nicht nur verſchiedene Reichsgeſetze, ſondern auch in vielen einzelnen Ländern geſchärfte Verordnungen dagegen ergangen, wie erſt kürzlich wieder in den preuſſiſchen Staaten geſchehen iſt.

Blauen oder **Bläuen** heißt 1) eine blaue Farbe geben. Die Wäſche wird geblauet, wenn das Frauenzimmer ſie aus einem mit blauer Farbe vermiſchten Waſſer auswinden läßt, um die Weiße deſto blendender zu machen, oder unter die Stärke blaue Farbe nimmt. Die feine Leinwand wird von den Bleichern, vermittelſt eines Waſſers, darinnen etwas Stärke nebſt holländiſchem Laſurblau zergangen iſt, geblauet, und die Battiſte erhalten gemeiniglich 2 Bläuen. Beym Bleichen der Seide bedient man ſich kalten Waſſers, darinnen etwas Seife und Indigo zergangen iſt. 2) Heißt Bläuen auch etwas mit einem Hammer oder Holz weich ſchlagen, z. E. gedörrtes Fleiſch oder Fiſche, ſonderlich den Stockfiſch. Der Flachs wird mit einem runden Stück Holz (Bläuer) gebläuet, ſo bald er vom Dörrofen

ofen kommt. Das gekochte und getrocknete Garn bläuet man, damit die Fäden ſich leicht von einander abſondern laſſen.

Blauer Schluf iſt eine blaue Thonerde, welche nach einer gewißen Zubereitung beym Waſſerbau, Brunnenſtuben, Brunnenkaſten, Fiſchteichen u. d. g. gebraucht wird, und das Durchdringen des Waſſers, vermög ſeiner Fettigkeit hindert. Er wird im Spatjahr gegraben, getrocknet, und nachdem er die Winterkälte ausgehalten hat, in einer Grube mit Waſſer verſchiedenemal wohl ausgelauchet und dann in Gewölbern vor der Sonnenhitze verwahrt und zum Gebrauch aufbehalten.

Blaufellchen, Baal, Balchen, Blauling, Felch, Gangfiſch, *Salmo bezola*, *Albula caerulea*, iſt ein Fiſch 14 bis 17 Zoll lang, ¾ bis 1¼ Pf. ſchwer, der ſich blos im Bodenſee findet, und mit dem Hering eine Aehnlichkeit hat, aber von blauer Farbe. Er wird vom May bis in den September in erſtaunender Anzahl gefangen, verliehrt ſich aber nachher und kommt erſt im November, da er laicht, wieder zum Vorſchein. Dann geht der Fang wieder an, aber nur auf kurze Zeit, denn der Fiſch begiebt ſich nun in die Tiefe. Sein Fleiſch iſt veſt, weiß und zart, wohlſchmeckend und geſund, und wird weit und breit verſchickt, daher er einen beträchtlichen Handelszweig abgiebt. Der Weißfiſch oder Weißfellchen iſt von ihm unterſchieden, größer, aber lange nicht ſo niedlich und nur auf dem Rucken blau. Doch wird er ebenfalls häufig gefangen und eingeſalzen verſchickt. Die ganz jungen von beyden Arten heißen **Heuerling** oder **Maidel**, zweyjährig **Stüben**, dreyjährig **Gangfiſch**, vierjährig **Ränken**, fünfjährig **Halbfelch**, ſechsjährig **Dreyer**, ſiebenjährig **Blau-** oder **Weißfellchen**.

Blaufeuer war ſonſt bey den Eiſenhammerwerken eine Art von Feuer, darauf mehr als an einem Rennfeuer, weniger als im hohen Ofen geſchmelzt werden kann. Das Eiſen wird zwar härter, aber der Stutz kommt dem hohen Ofen nicht bey. S. Blauofen.

Blauholz, ſ. Kampecheholz.

Blaukohl, ſ. Kohl.

Blaumieſer, ſ. Blamieſer.

Blauofen iſt ein Eiſenſchmelzofen, rund und ungefähr anderthalb Ellen weit ohne Geſtell und Vorheerd. Er iſt nicht häufig mehr eingeführt, da man den hohen Ofen nützlicher findet.

Blauſchecke iſt ein ſcheckigtes Pferd, das blaue Flecken auf weißem Grunde hat.

Blauſchimmel, ein Pferd, deſſen weiße Farbe etwas ins Bläulichte fällt.

Blech, lat. *Bractea*, *Lamina* fr. *Lame*, heißt ein jedes Metall, welches auf Blechhämmern durch den Hammer vermittelſt des Waſſers getrieben wird, oder durch andere Behandlung zu Platten geſchlagen worden iſt. Man hat daher Gold- Silber- Kupfer- Meßing- Zinn- Bley- und Eiſenblech. Sie ſind eine ſehr nützliche Waare, daraus mancherley Arbeiten verfertigt werden, und es wird ein ſtarker Handel damit getrieben, vornämlich mit Kupfer- Meßing- und Eiſenblech. Da dieſes letztere insgemein unter dem Namen Blech vorzüglich verſtanden wird, ſo handle ich hier blos von dieſem und verweiſe in Anſehung der übrigen auf die Artickel Kupferblech, Meßingblech u. ſ. w. Das Eiſenblech wird auf Blechhämmern verfertigt, die ſonſt hauptſächlich in Schweden und Sachſen angetroffen wurden, nun aber auch im Brandenburgiſchen, in Wien, in Wernigerode und anderwärts gefunden werden. Eine Fabrick, die dem Beſitzer ſehr einträglich iſt, da

da dieſe Waare ſtark verführt und über Hamburg in Portugal, Spanien, Frankreich und Italien eingebracht wird. Man hat ſchwarzes und weißes Blech, davon das eine natürliche ſeine Farbe behält, das andere überzinnt iſt; und in Anſehung der Stärke wird es in Kreuzblech oder X (die ſtärkſte) Foder oder Futterblech (die mittlere) und Senkler (die feinſte und ſchwächſte Sorte) eingetheilt. Von den beyden erſtern ſind in jedem Faß 450 von letzterm 600 Blätter. Man hat auch Mittelgattungen dazwiſchen, dahin gehören die Doppelbleche und ſogenannte Enkel, und alle dieſe Eintheilungen beziehen ſich auf die ſchwarzen ſowohl als weißen Bleche. Die Enkel und Kreuz haben neben den Buchſtaben an dem obern Faßboden in der Mitte ein X. und die Doppelkreuze zwey XX. die Senkler aber einen Stern und die Foder keines von beyden. Bey den weißen Blechen ſind alle Zeichen weit auseinander, bey den ſchwarzen aber ſtehen ſie enge beyſammen, und haben auſſerdeme die ſchwarze und weiße Bleche keine verſchiedene Zeichen. Es wird das beſte und geſchmeidigſte Eiſen zu den Blechen erfordert, weil es ſehr ausgedehnt werden muß, und ihre Güte erkennt man daran, wenn ſie allenthalben gleich dick, auf beyden Seiten glatt ohne zurückgelaſſene Spuren vom Hammer und nirgend ſchiefricht oder löcher icht ſind. Das ſchwarze Blech beſteht in Tafeln, welche bey dem ſchwachen kleiner und beym ſtarken größer ſind. Es wird zu mancherley Geräthſchaften verarbeitet und pfundweiſe bezahlt. Man picht es auch zuweilen, wenn man es heiß macht und mit Pech überſtreicht, um ihm ſowohl eine ſchöne ſchwarze Farbe zu geben, als auch es vor Roſt zu bewahren. Das weiße Blech wird, um eben dieſen Endzweck zu erreichen und zugleich der Zierlichkeit halben, durch die Verzinnung gemacht. Man reinigt es nämlich zuerſt in

einer Beize von geſchrotenem und mit heißem Waſſer begoßenen gegohrnen Roggen, um die Schwärze wegzuſchaffen, indem man es eine Zeitlang darinnen liegen läßt, und dann mit Sägſpänen blank macht. (Mit gekochten und geſtampften Erdäpfeln, zu welchen Sauerteig und laulicht Waſſer kommt, wird dieſer Endzweck ebenfalls und wohlfeiler erreicht, als mit Roggen.) Man bedient ſich nun eines eigenen Ofens, in deſſen Oefnung eine Pfanne genau einpaßt, worinnen das Zinn liegt und der mit beweglichen Thüren und Zuglöchern, die man verſchlieſſen kann, verſehen iſt, um das Feuer genau regieren zu können. Nicht nur das Blech wird mit warmem Unſchlitt, worunter Kienruß gemengt worden iſt, beſtrichen, ſondern auch das flieſende Zinn iſt mit einer Scheibe Unſchlitt bedeckt, wodurch die Zinnaſche auf der Oberfläche verhindert und eine gleichförmige Verzinnung befördert wird. Die Verzinnung geſchieht meiſtens zu zweyenmalen. Das erſtemal mit ſehr heißem und flüßigem Zinn ganz dünne, das andere mal bey vermindertem Feuer etwas ſtärker. Endlich werden die Tafeln mit Kleye vermittelſt eines Tuchs abgerieben.

Vom Gebrauch des Eiſenblechs zu Bedeckung der Dächer, ſ. Dach.

Das Blech des Hutmachers iſt eine Platte von Kupfer oder Eiſen, 2 Schuh im Durchſchnitt, welche den Feuerheerd bedeckt und wenn ſie erwärmt worden iſt, mit 2 Stücken grober angefeuchteter Leinwand belegt wird. Wenn man nun dem Hute Leim gegeben hat, beſprengt man die auf dem Blech befindliche Leinwand und hält die geleimte Seite des Hutes auf dieſelbe, da ſich dann durch den aufſteigenden Dunſt aller Leim in ein paar Minuten in den Filz zieht.

Blechanſtreichen. Dies geſchieht bey Dächern gemeiniglich, um ſie vor dem Roſt zu verwahren, und zwar mit rother Farbe, als der wohlfeilſten. Indeſſen iſt ſie dem Blech nicht wenig ſchädlich, da Luft, Wärme und Kälte das Oel bald verzehren, und nur ein rother Schorf zurückbleibt, der durch die aus der Luft geſammelten Salze zur Verzehrung des Eiſens hilft. Beſſer wäre es alſo, einem ſolchen Dach den Anſtrich mit Kienruß und einem ſtarken Leinölfirnis zu geben. Eine vorzüglich gute Art deſſelben iſt, wenn man zu einer Kanne Leinöl 4 Loth ganzen Ambra und 8 Loth Silberglätt nimmt, mit einem Hammer gröblicht zerſchlägt und in einem kupfernen Keſſel alles zuſammen bey gelindem Feuer ohne Umrühren kocht, bis es ſo heiß iſt, daß eine Feder im Oele verbrennt und ſo weich, daß man es mit dem Finger leicht zerbrechen kann.

Blechbret iſt bey den Pochwerken ein Bret, wodurch das Blech, vermittelſt deſſen das Kleingeſtoſſene vor dem Trog zurücke gehalten werden kann, an ſeine Stelle beveſtigt wird, und welches gemeiniglich beym Austragloch angebracht zu werden pflegt.

Blechfeuer. Dadurch verſteht man bald auf Blechhammern das Feuer, bey welchem die Friſcheiſenſtücke zu Blech geſchlagen werden, bald die ganze Werkſtätte mit den dazu gehörigen Werkzeugen, z. B. wenn man ſagt: von einem Blechfeuer können wochentlich 1900 Blätter verzinnt werden.

Blechfilzen, eine Arbeit des Hutmachers an gemeinen Hüten. Sie geſchieht auf einer feſtſtehenden Tafel, die eine runde Oefnung mit einem Filz hat, in welche eine gegoſſene eiſerne Platte gelegt und ſolche durch ein unter ihr befindliches Feuer zu einem gewiſſen Grade erwärmt wird.

Blechhammer. Ein Hammerwerk, wo Bleche geſchlagen werden, nicht ſehr von den Stabhämmern unterſchieden, wo man Schien- und Stabeiſen ſchmiedet. Es giebt Eiſen- Kupfer- und Meßingblechhämmer, die ihre **Blechmeiſter**, **Heerdſchmiede**, **Glanzer**, **Zinner**, **Uhrwäller** und **Lehrjungen** haben, und in der Einrichtung nicht völlig einerley ſind. Sie werden gewöhnlich an das Waſſer gebauet, von ober- mittel- oder unterſchlächtigen Rädern getrieben, und die Welle, an welcher das Waſſerrad beveſtigt iſt, hebt vermittelſt der **Hebedaumen** die Blechhämmer.

Blechhütte iſt das Gebäude, in welchem durch den Blechhammer das Blech geſchlagen wird, und in welchem allenfalls Zinnöfen, Waſſerkäſten zur Beize des Eiſenblechs u. d. g. angetroffen werden.

Blechlöthen. Das ſchwarze Eiſenblech wird blos durch das Falzen oder durch Niedte vereinigt, nicht durch das Löthen, wohl aber das weiße vermittelſt des Zinnloths, welches etwas ſchlechter als das zum Meßing gehörige, nämlich mit mehr Bley vermiſcht und alſo auch großblümiger iſt. Man beſtreicht die Löthſtelle mit Waſſer, ſtreuet etwas Kolophonium darauf, und bringt mit dem heißen Kolben das Loth an den gehörigen Ort.

Blechmaas wird ein eiſernes Blech mit Ritzen von allerley Größe genannt, an welchem der Goldarbeiter die Probe macht, ob das gehämmerte Goldblech allenthalben gleich dünn iſt.

Blechmann heißt in den ungariſchen Bergwerken das Weißgüldenerz.

Blechſcheere. Man hat auf den Blechhämmern die große Scheere, das Blech zu ſchneiden, kleiner iſt ſie ein Werkzeug derer, die dergleichen geſchlagenes Metall verarbeiten, und ihre Einrichtung iſt bey jeden ſolchen Profeßioniſten in etwas verſchieden.

Blech-

Blechſchläger bedeutet bald die Arbeiter auf Blechhämmern, bald diejenigen Handwerker, die das Blech verarbeiten; ſo wie man im gemeinen Leben ſowohl den Blechmeiſter auf dem Hammer, als den Pfannenmeiſter **Blechſchmied** nennt.

Blechſchmied, ſ. Klempner.

Blechſtempfel iſt in den Bergwerken der andern Pochſtempfeln ganz ähnliche, vor dem Vorſetzblech ſtehende Stempfel.

Bleichen heißt überhaupt einer Sache eine weiße oder bläſſere Farbe verſchaffen, als ihre natürliche iſt, und geſchiehet bey vielerley Dingen, als bey dem Eiſen mit Scheidewaſſer und Zinn, bey wollenen Zeugen mit Seife, oder Kreide und Indigo oder Schwefel, bey dem Wachs durch Kochen, Walzen und Begieſen an der Sonne, bey den Haaren durch Lauge, Beizfarbe und Kochen u. ſ. w. Inſonderheit aber braucht man dieſen Ausdruck von Leinwand, Garn, Zwirn, Kottun und dergleichen Arbeiten, denen man eine weiße Farbe geben oder dieſelbe erhöhen will. Wer einen ſchicklichen Platz und Waſſer hat, kann dieſe Arbeit ſelbſt verrichten, und ich habe gefunden, daß in ſolchem Fall die Leinwand zum öftern aufs ſchönſte ausfällt, und daß zwar an Koſten wenig erſpahrt wird, aber die mehrere Güte des Tuchs Mühe und Arbeit reichlich erſetzt. Man legt es, wo möglich ſchon im Frühling, als der beſten Zeit zum Bleichen, an einen bequemen Ort des Gartens oder eines andern Grasbodens an die Sonne, begieſet es zum öftern mit Deich oder Flußwaſſer, oder wenigſtens ſolchem, das eine Zeitlang an der Sonne geſtanden iſt, und wendet es fleißig um, damit beyde Seiten einander gleich werden. Muß man aus Furcht des Stehlens die Leinwand alle Abend ins Haus nehmen, ſo kann auch täglich dieſes Umwenden geſchehen. Alle Wochen wird ſie

einmal und zwar meiſtens am Sonnabend gelauget, damit ſie den Sonntag über in der Lauge liegen bleiben kann, Montags früh aber ausgewaſchen und wieder an die Sonne gelegt, und dieſes geſchiehet 5, 6, 7 und mehrmal, bis ſie den Grad der Weiße erlangt hat, den man ihr geben will. Man wäſcht ſie nun aus, trocknet ſie und bringt ſie auf die Mange. Da aber heut zu Tage die Bleichkunſt als eine beſondere Profeßion anzuſehen, und unter andern in Ulm, Memmingen, Ellwangen, Aurach, Weinſperg, Blaubeuern, Mannheim, Heilbronn, noch mehr in Schleſien und vorzüglich in Holland weit gebracht worden iſt, ſo wird unter dem Namen Kultur und Leinwand noch mehr davon anzuführen ſeyn, ſo wie ich auch in Anſehung des Wachſes, der Haare u. ſ. f. den Leſer auf dieſe Artikel verweiſe.

Von der Brauchbarkeit der Aronwurzel zum Bleichen der Leinwand iſt unter dem Wort **Aron** nachzuſehen.

Bleiche, der Ort, auf welchem man bleicht. Ein Grasboden von Unreinigkeit befreyet und weder Uberſchwemmungen noch reißenden Wirbelwinden ausgeſetzt, der den ganzen Tag die Sonne und in der Nähe ſtehendes Waſſer hat, hinlänglich umfangen iſt, die Thiere abhalten zu können, und dem Beſitzer im Geſicht liegt, um dieſe abzuſchrecken, iſt die bequemſte Art zu dieſem Geſchäfte.

Bleicher oder **Blaichert**, eine Gattung von leichtem Rheinwein, welcher am Niederrhein zwiſchen Koblenz und Andernach ꝛc. roth und am Oberrhein um Hünningen herum weiß gefunden wird.

Bleichhaus, ſ. Leinwand.

Bleichwand oder **Bleichwerk** iſt die Arbeit, da die Felder einer Riegelwand nicht ausgemauret, ſondern ausgereiſt (mit Spachen oder Schindeln durchflochten) und mit Leim, worein Stroh getreten iſt, beklei=

bekleidet werden. Es iſt dieſes an manchen Orten das Geſchäft eigener Leute, die aber nicht zünftig ſind.

Blende heißt 1) eine ſpaniſche Wand oder Verſchlag, wodurch man verhindert wird, etwas zu ſehen. 2) Der Buchwaizen. 3) Eine Vertiefung in der Mauer, die das Anſehen eines Fenſters oder einer Thüre hat, aber nicht wirklich zu dieſem Endzweck gebraucht wird, ſondern nur um der Symmetrie willen angebracht iſt. 4) Blende oder Glimer iſt eine blättrigte, ſehr feſte, verſchiedentlich gefärbte, und mit andern Steinen eingeſprengte Bergart, die Eiſen, Zink, Schwefel, Arſenik und unmetalliſche Erde enthält. Man findet ſie häufiger bey groben als edeln Geſchicken, und ſie hält bey jenen oft lange an und dergleichen Gänge werden alsdenn ziemlich taub; doch gilt das hauptſächlich von der ſchwarzen Blende, denn die rothe und gelbe iſt bisweilen ein Merkmal guter Anbrüche. Bey edlen Geſchicken iſt ſie zuweilen ziemlich reich an Silber und ein Zeichen dauerhafter Anbrüche.

Blendfenſter, eine mit ölgetränktem Papier bezogene Rahme, die der Kupferſtecher bey ſeiner Arbeit ans Fenſter ſtellt, um immer gleiches Licht zu haben, und zu verhindern, daß kein falſches Licht auf die Platte fällt.

Blendleder, Augenleder, Scheuleder, iſt ein halbrundes, auf beyden Seiten des Zaums neben den Augen der Pferde befeſtigtes Leder, welches ſie das, was auf der Seite iſt, nicht ſehen läßt. Man braucht ſie bey ſcheuen Pferden, und bey ſolchen die Maſchinen oder Räder herum treiben, damit ſie nicht ſchwindlicht werden. S. Augenleder.

Blendlinge. Dieſes Wort zeigt oft Thiere an, die von Eltern aus ungleichen Gegenden fallen, z. B. ein Lamm von einem einheimiſchen Schaaf und ſpani=

ſpaniſchen oder engliſchen Widder; einen Hund, den man von einer däniſchen oder andern niedrigen und glatthärigen Hündin bekommt, welche von einem Windſpiel belegt iſt. Sie ſollen vorzüglich gut zur Fuchsjagd ſeyn.

Blendrahme, eine hölzerne Rahme, worauf die Leinwand zum Mahlen aufgeſpannet wird.

Blendſteine ſind eine Gattung gebrannter Ziegelſteine 16 bis 18 Zoll lang, 5 bis 8 breit, $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll dick und mit 2 Löchern, um Nägel durchſchlagen zu können, verſehen. Man braucht ſie zu Verblendung der Gebäude.

Beßwerk iſt die Einfaſſung des Ufers mit Faſchinen, welche bis auf den Grund mit einer Abdachung verſehen iſt, um den Einbruch des Strohms zu verhindern.

Bletzen ſind beym Bergbau Federn oder eiſerne Keile, die in das klüftige Geſtein getrieben werden, um die verfahrnen Wände damit zu gewinnen.

Bletzfaß, ein Faß, worinnen in den Kupferhämmern die harten Stücke abgelöſcht werden, oder auch worein der Kupferſchmied die Keſſel ſetzt, damit ſie ihre Farbe bekommen.

Bleueleiſen.

Bleuelgewicht.

Bleuelſchwinge, ſ. Feldgeſtänge.

Bleuel. Bey Bergwerksmaſchinen wird die Schaufel oder das Blatt eines Krummzapfens oder auch die Pfanne der Berghaſpel genannt, worinnen die Zapfen deſſelben laufen.

Bleueleiſen heißt beym Bergbau ein Eiſen, welches am Kopf viereckigt, in der Mitte rund und am Ende wie ein langer ſtarker Nagel geformt iſt. Man hat ihrer 2 zum Hornhaſpel nöthig. Der Kopf iſt in das Haſpelhorn eingelaſſen, der runde Theil dreht ſich in dem Pfadeiſen oben auf den beyden Ständern, und

und das untere Theil wird in den Rundbaum oder die Walze an beyden Enden eingetrieben.

Bley, lat. *Plumbum*, oder *Saturnus*, fr. *Blomb*, iſt ein unedles Metall, weicher als alle übrige, dicker als das Zinn und nach dem Gold, der Platina und dem Queckſilber am ſchwerſten. Es verliehrt im Waſſer von ſeinem Gewicht nur $\frac{1}{12}$ bis $\frac{1}{11}$ und ein Kubikfuß davon wiegt 828 Pfund. Es iſt unter allen Metallen am wenigſten zäh, denn ein Bleydrath von $\frac{1}{10}$ Zoll im Durchſchnitt reißt bey $29\frac{1}{4}$ Pf. So glatt und glänzend es iſt, wenn man es durchſchneidet, ſo bald nimmt es an der Luft einen geringen grauen Roſt an, indeſſen widerſteht es doch länger als das Eiſen und Kupfer dem Waſſer und der Luft, ehe es zerſtöhrt wird. Man kann es ſehr leicht und lange, ehe es glühend wird, in den Fluß bringen, nämlich ſchon in einer Hitze von 550 fahrenheitiſchen Graden, und es macht in dieſem Fall, wie das Zinn, auf ſeiner Oberfläche eine graue Aſche. Es löſet ſich in allen Säuren auf, und läßt ſich mit andern Metallen verbinden, das Eiſen ausgenommen. Man findet es nie gediegen, (obgleich Schönwald und Maſſel in Schleſien als Beyſpiele angeführt werden, ſo hat Lehmann doch nach genauer Unterſuchung die dort befindlichen angeblich gediegenen Bleykörner für wirklich ausgeſchmolzenes Bley erklärt) ſondern in ſeinen Erzen, welche gepocht und geröſtet und darauf in beſondere Schmelzöfen gebracht werden, da das Bley durch eine Rinne abfließt und die erdigten Theile zurückbleiben. Da es meiſtens Silber enthält, ſo wird es dann auf dem Treibheerde davon geſchieden. Es wird faſt in allen Bergwerken Deutſchlands angetroffen, und das Kärnthiſche, Freybergiſche, Villachiſche und Goslariſche iſt nach dem Engliſchen das beſte. Das, welches man in Frankreich findet, kommt faſt alles aus England, doch wird auch daſelbſt

ſelbſt pohlniſches und deutſches Bley, jenes von den Holländern und dieſes über Hamburg eingeführt. Das Engliſche wird nach Fudern, einem fingirten Gewicht verkauft, welches nach dem Unterſchied der Oerter 19½ bis 22 Centner von 112 Pf. hält. Das deutſche hingegen wird in Hamburg, wo ein ſtarker Handel damit getrieben wird, nach Schiffpfunden von 280 Pf. gerechnet. Man hat es ſowohl in Blöcken oder Bleyklumpen von 100 bis 500 Pf. als auch in Rollen von ¼ Zoll und weniger in der Dicke und hält es für vorzüglich gut, wann es rein, ſchwer, leicht zu ſchneiden, weiß und glänzend und gelind anzufühlen iſt.

Der Nutzen des Bleyes iſt manchfaltig. Da es der Grund zur Scheidung der edeln Metalle von den unedeln iſt, indem es ſich ſehr leicht mit denſelben verbindet, in einem ſtarken offenen Feuer aber ſehr leicht wegraucht, oder mit den kalcinirten unedlen Metallen ſich in Glas verwandelt, welches bald in die Kapelle dringt und die edeln Metalle rein zurücke läßt, ſo iſt es in der Metallurgie unentbehrlich. Man braucht es ferner zu den Glaſuren bey Porcellain, Emaille und irdenen Geſchirren, weil der Bleykalk das zärteſte und leichtflüßigſte Glas giebt. Der Mahler kann Bleyweiß, Schiefer- und Kremſerweiß, Maſtikot, Menning zu Farben und die Glätte zum Firniß nicht wohl entbehren. Der Zinngieſer verfälſcht damit das Zinn, braucht es aber auch, ſo wie der Blechſchmied zu Verfertigung ſeines Schnellothes. Da Schrot und Kugeln zum kleinen Gewehr von Bley ſind, ſo iſt deſſen Nutzen im Krieg, in der Jägerey u. ſ. w. unwiderſprechlich.

Man verfertigt daraus auch Gewichte, die ſich aber nach und nach abnutzen, allerley Gefäße, als Dintenfäſſer, in denen ſich die Dinte gut hält und ſehr ſchwarz wird, Tobacksbüchſen und Doſen

ſen u. d. g. und in der Baukunſt wird es zu Statuen, Dachrinnen und Waſſerleitungen gebraucht, auch bedeckt man damit ſtarke und dauerhafte Gebäude, als Kirchen, Thürme u. ſ. w. in welchem Fall das Rollenbley aneinander gefalzet und mit Oelfarben angeſtrichen werden muß, ſ. Bleydach. Hingegen wenn es zu Waſſerbehältern und Röhren gebraucht wird, muß es ſorgfältig gelöthet werden, damit es dem Waſſer widerſtehe, und noch beſſer ſind die Röhren, die man aus dem Ganzen gieſet. Um das Eiſenwerk in Stein zu befeſtigen, werden Löcher, in welche das Eiſen eingeſetzt wird, in den Stein gemeiſelt, unten weiter als oben, in das Eiſen Lücken eingehauen und mit geſchmolzenem Bley das Loch ausgefüllt. Da aber das heiße und flüßige Bley einen größern Raum einnimmt, als das kalte, und alſo die Feſtigkeit dadurch leidet, ſo rathen andere lieber einen guten Kütt an. Vom Gebrauch des Bleyes für den Glaſer, ſ. Bley (Fenſter)

So wenig man den Nutzen des Bleyes, äuſſerlich gebraucht, in der Chirurgie läugnen kann, wenn die gehörige Vorſicht angewandt wird, denn ohne dieſe kann es allerdings ſchädlich werden, z. B. bey Zurücktreibung der Krätze und des Ausſchlags, Beſtreuung der wunden Theile eines Kindes mit Bleyweiß; ſo gefährlich iſt es für die Geſundheit beym innerlichen Gebrauch. Es führt ein langſames Gift bey ſich, deſſen Ende Verſtopfungen und tödliche Auszehrungen ſind, wie denn auch bey dem bekannten *Poudre de Succeſſion* der Bleyzucker zum Grunde liegt. Daher ſind Leute, welche Bley graben, in Bley arbeiten oder mit Glätte und Bleyweiß umgehen müſſen, vielen übeln Zufällen ausgeſetzt und ſterben ſo oft an einer ſchleichenden Auszehrung, beſonders wenn der Grund des Uebels nicht entdeckt und bey Zeiten mit Eßig und andern Säuren geholfen

holfen wird. Man hat alſo Urſache, ſich vorzuſehen, daß man Speiſe und Trank nicht aus bleyernen Gefäßen genießt; man muß bey bleyernen Waſſerröhren, in deren Winkeln ſich nach und nach leicht der Bleyzucker in Geſtalt eines weißen Pulvers anſetzt, wo möglich, die Vorſicht brauchen, daß ſie zu Zeiten gereinigt werden, zu welchem Ende es gut iſt, wenn ſie auseinander geſchraubt werden können; und von dem Wein, der einen Zuſatz von Bleyglätte hat, damit er ſüßer werde, und alſo aus Gewinnſucht vergiftet iſt, ſich mit Sorgfalt hüten. Man erkennt ihn, wenn man einige Tropfen Opermentauflöſung darunter miſcht, da denn der Wein eine ſchwarze Farbe annimmt. Selbſt der Rauch, welcher beym Schmelzen des Bleyes aufſteigt, iſt der Geſundheit höchſt ſchädlich.

Bleyarbeit. Wenn in den Hüttenwerken die Silbererze mit bleyhaltigem Zuſchlag geſchmelzt werden und das Silber in das Bley getrieben wird, nennt man es Bleyarbeit. **Roharbeit** hingegen iſt, wenn das Erz ohne allen Zuſchlag ausgeſchmelzet werden kann.

Bleyaſche, Bleykalk, iſt der grauweißliche Kalk, in welchen ſich das Bley zuerſt im Feuer verwandelt, und welches zum Poliren gebraucht wird. Das Bley wird in einem darzu errichteten Ofen bey einem gewißen Grade des Feuers, damit weder die Arbeit verlängert werde, noch der Kalk mit dem noch übrigen Bley zu einer Glätte zuſammen backe, in einer eiſernen Pfanne im Fluß erhalten und fleißig umgerührt. Wann ſich alles in ein Pulver verwandelt hat, röſtet man es noch einige Zeit unter beſtändigem Umrühren bey gelindem Feuer, bis es ſich zerreiben läßt, und ſchlägt es durch ein feines Sieb. Wenn man den Bleykalk länger kalcinirt und bey beſtändig darüber ſtreichender rußiger Flamme immer fort rührt und endlich das **Bleygelb, Maßikot,** *Ceruſſa citrina,*

trina, *minium flavum* daraus, und wenn man das Kalciniren noch weiter fortſetzt und ſich endlich des gewöhnlichen Reverberirfeuers, doch immer mit ruſsigen Holzflammen, bedient, erhält man zuletzt **Menning**.

Bleyblech. Man gieſet das Bley in Platten, oder zerſtückt das Rollenbley und dehnt es durch eine Maſchine, die den Streckwerken in den Münzen ähnlich iſt und aus ſtählernen Walzen beſteht, zu einem zarten Blech. Dieſes Blech wird um einen Klotz oder Form gewickelt, gelöthet und Schnupf- oder Rauchtoback darein gepackt, auch werden damit Tobacksdoſen ausgefüttert u. d. g. m.

Bleydach, welches mit Rollbley, das in Tafeln aneinander gefalzt oder gelöthet iſt, gedeckt wird. Da mit einer Rolle Bley 12 Fuß lang und 2½ Fuß breit, 30 Quadratfuß belegt werden können, ſo iſt es leicht zu berechnen, wie viel zu einem ganzen Dache erfordert wird, nur daß man nicht vergeſſe, in Anſchlag zu bringen, was wegen des Falzes abgeht. Dergleichen Dächer wären wegen ihrer Dauerhaftigkeit vorzüglich, wenn nicht Hitze und Kälte durch die damit verknüpfte Ausdehnung und Zuſammenziehung des Bleyes Riſſe verurſachten; die im Bley zuweilen befindlichen Sandlöcher (denn die Rollen werden auf Sand gegoſſen,) größer würden und die Näſſe durchliefe; bey Feuersgefahr das ſchmelzende und herabfließende Bley den Rettenden Schaden brächte; und endlich wenn nicht ein beträchtlicher Aufwand darzu erfordert würde, da der Centner Rollenbley in der Fabrick 8 Rthlr. 8 Gr. koſtet.

Bleyen, **die Garne**, dies geſchiehet, wenn der Fiſcher an der Seite des Garns, welche in die Tiefe ſinken ſoll, um den Fiſchen den Durchgang zu verwehren, bey jeder Maſche eine bleyerne Kugel befeſtigt. S. **Netz**.

Bleyen, *plomber*, heißt auch vermittelſt eines Bleygewichts austheilen, ob eine Mauer ſenkrecht oder ſchräge ſtehet.

Bleyerde, ein verwittertes Bley, welches nahe bey Bleygängen in der Erde gefunden wird und mit dem Bleyweiß einige Aehnlichkeit hat.

Bleyerz iſt dasjenige Erz, welches Bley enthält. Es kommt in metalliſcher Geſtalt mit einer Farbe, die dem geſchmolzenen Bley, das ſeinen Glanz hat, ähnlich iſt, oder unter dem Anſehen einer Erde und eines Geſteins, oder unter der Geſtalt eines Spaths und einer Kriſtalliſation vor. Es iſt von verſchiedener Farbe, Gehalt und Veſtigkeit und inſonderheit in weicheres und härteres eingetheilt. Man findet ſehr vielerley Namen von Bleyerzen, deren ſich die Mineralogen bedienen, um die mancherley Gattungen auszudrücken, als: **Bleyglanz** oder **Glanzerz**, lat. *Galena*, fr. *Plomb mineral*, **würfelicht Bleyerz, Bleyſchweif, Bleyſpath, weißes kriſtalliniſches Bleyerz, grünes, rothes, ſchwarzes Bleyerz, Bleyerde, Bleyocher**; allein ihre Beſchreibungen derſelben, ſo wohl der Farben als auch der innern Beſchaffenheit nach, und ſelbſt der Gebrauch dieſer Benennungen ſind einander ſo wiſprechend, daß es ſchwer iſt, die verſchiedenen Meynungen zu vereinigen, deren Urheber ſich doch alle auf Erfahrung und Verſuche beziehen.

Der Bleyglanz iſt das gemeinſte, und enthält ungefähr 2 Drittheile Bley, Schwefel und ein wenig Silber, von welchem letztern faſt in allem Bleyerz etwas gefunden wird. Es wird auch von den Töpfern zu ihren Glaſuren gebraucht, aber die harten und kieſigte Bleyerze, die, wenn ſie aufgeſchlagen werden, mäuſefahl ausſehen und hartkörnicht ſind, verderben ihr Töpfer- und Glaſurwerk, hingegen werden die, welche ſchwer, zart und dem Anſchein

ſchein nach fett ſind, ſchöne Schuppen haben, und wenn man ſie zerbricht, wie Spießglas glänzen, für die beſten gehalten. Man bauet übrigens faſt in allen Ländern Europens und inſonderheit in vielen Gegenden Deutſchlandes eine Menge Bleywerke.

Bleyeßig, ſ. Bleyweiß.

Bleyfabrick. Dieſen Namen führen alle die Fabricken, wo Rollenbley, Bleybleche, Schieferweiß und Bleyweiß gemacht, oder Bleykugeln und Schrot in Menge gegoſſen werden.

Bley (Fabrick=) Manufakturenbley, *Plomb de fabrique, de manufacture*, ſind runde Stückgen Bley, die gleich zum Anfang der Tücher oder Zeuge am Ende einer Saalleiſte angehängt ſind, und worauf der Name des Orts, wo ſie verfertigt wurden, nebſt der Jahrzahl durch Buchſtaben, Zahlen oder andere Zeichen angegeben wird. Ehe ſie angehängt werden, ſollen die geſchworne Obermeiſter das Tuch oder den Zeug genau beſichtigen.

Bleyfaß. Es findet ſich daſſelbe in den Schmelzhütten, damit die Heerdſtücke darinnen abgekühlet werden können.

Bleyfeder, ſ. Bleyſtift.

Bley (Fenſter=) deſſen ſich die Glaßer bedienen, um die Fenſterſcheiben oder Glastafeln einzufaſſen und zu verbinden. Man hat Karnies= und gemeines Bley. Das erſtere wird auf folgende Art verfertigt: Man nimmt zu 3 Theilen Bley einen Theil engliſchen Stangenzinns, gieſet es zuſammen in einen Einguß von Eiſen, und ſtreckt es auf der Ziehmaſchine oder dem Bleyzug zu Streifen. Es beſteht aber das Karniesbley nach dem Zuge aus zwey Stücken, und dieſe werden vor allen Dingen verzinnt, indem man ſie mit Baumöl beſtreicht, den heiſen Kolben an das Schnelloth hält und das Bley der Länge nach damit überſtreicht, darauf löthet man ſie mit eben dem

Kolben in langen Stangen zuſammen, aber ſo, daß in der Mitte eine Höhlung bleibt, in welche das Windeiſen geſteckt wird, um dem Bley Veſtigkeit genug gegen den Wind zu geben. Wenn nun das Glas darinnen ſteckt, ſo werden die Ecken mit dem Vergährungskolben aneinander gelöthet, und mit Plättchen oder Röschen von Meßing geziert, die man durch den Plättchenkolben aufbrennt, d. i. das Plättchen an ſeine Stelle bringt und mit dem heißen Kolben darauf drückt. Das gemeine Fenſterbley kommt ſchon ſo, wie es zum Gebrauch fertig da liegt, aus der Ziehmaſchine, und wird erſt, wenn das Glas eingelegt und alles zuſammengepaßt iſt, verzinnt, und zugleich an den Ecken, auf die man etwas mehr Loth hinfallen läßt, gelöthet. Die Ringe um die Windeiſen werden dadurch an das Bley beveſtigt, daß der Glaſer an den Arm ſchlägt, mit welchem er den Kolben hält, ſo fällt denn von dem daran haftenden Loth ein Tröpfgen ab und vereinigt beydes miteinander. Das Loth kauft er von dem Zinngieſer in dünnen Stängelchen oder macht es ſelbſt, indem er ein reines engliſches Zinn nimmt, und demſelben nach Proportion altes gutes Fenſterbley zuſetzt.

Bleyform, Bleyſtampf iſt eine dicke bleyerne Platte mit vertieften Figuren, darein der Goldarbeiter die Hälfte eines goldenen Gefäßes hineintreibt und abdruckt.

Bleygang, ein Gang in den Bergwerken, der reiche Bleyerze enthält.

Bleygelb ſ. Bleyaſche.

Bleygieſer heißt derjenige, welcher Kugeln und Schrote gieſet, oder überhaupt ein jeder, der durch den Guß Arbeiten aus Bley verfertiget.

Bleyglätte, Glätte, *Lithargyrium*, fr. *Litharge* iſt das Bley, welches in einem unvollkommenen glasachti=

achtigen Zuſtand iſt, und einen großen Theil ſeines brennbaren Weſens durchs Feuer verlohren hat. Wenn man das Silber auf der Kapelle durchs Bley abtreibt, (ſ. Bley) ſo verſchlackt dieſes leztere ſich und die mit dem Silber vereinigten andern Metallen, und wird zu einer Materie, die die Figur kleiner, glänzender, halbdurchſichtiger Blättgen hat, einigermaſſen dem Glimmer ähnlich, und dies iſt die Bleyglätte. Nach Beſchaffenhtit der mit dem Silber verbunden geweſenen Metalle wird ſie mehr oder weniger weißlicht oder röthlicht, und heißt im erſten Fall **Silber-** im andern **Goldglätte**. Man bedient ſich ihrer auf mancherley Art: Der Töpfer braucht ſie, um ſeinem Geſchirr die Glaſur zu geben, ; der Maler bewirkt dadurch, daß das Leinöl bald trocknet, auch nimmt man ſie zu einigen Glasvermiſchungen und braucht ſie zu Pflaſtern und andern äuſſerlichen Mitteln. Von ungewiſſenhaften Weinhändlern wird damit ein Misbrauch getrieben, der die Aufmerkſamkeit jeder Obrigkeit verdient, indem ſie den Wein damit verfälſchen. S. **Weinverfälſchung.** Wie ſchädlich dieſes Gift ſey und wie weit ſich deſſen Wirkung erſtrecke, kann man unter andern aus der Begebenheit ſehen, die ſich einſt unweit Paris zugetragen hat, da auf einem Landhaus das Gitterwerk in den Gärten weggenommen wurde, um ein neues dafür zu machen. Der Gärtner wollte dieſes Holz nutzen, indem er ſeinen Backofen damit heizte, um Brod zu backen. Da es aber mit Glätte überſtrichen war, ſo zog ſich das im Ofen ausgebreitete Gift auch ins Brod, ſo daß von neun Perſonen, die davon aßen, 2 ſtarben, und die übrigen ſchwere Zufälle bekamen, welche aber doch noch gerettet wurden, nachdem man die Quelle des Uebels entdeckt hatte.

Bleyglanz, ſ. Bleyerz.

Bleyglas, *Vitrum plumbi*, *Saturni*, fr. *Verre de plomb*. ein grünlichtgelbes leichtflüßiges Glas, welches aus dem Bley auf folgende Art erhalten wird: Man nimmt 2 Theile Menning oder andern Bleykalk, 1 Theil Sand oder zu Pulver geſtoſſene Kieſelſteine, etwas Salz und ganz wenig Salpeter, thut es in einen feuerbeſtändigen Schmelztiegel von dichtgebranntem Thon, verklebt den Deckel deſſelben und ſetzt ihn in einen Schmelzofen. Er wird durch ein gemäſigtes Feuer nach und nach erwärmt, nach einer oder 1½ Stunden aber wird dieſes Feuer verſtärkt und eben ſo lange in ſolchem Grad erhalten, um die Maſſe zu einer völligen Schmelzung zu bringen. Wenn der Tiegel im Ofen kalt worden iſt, zerbricht man ihn, und nimmt das Glas heraus. Da daſſelbe andere Körper, auch die ſchwerflüßigſten unedlen Metalle leicht in den Fluß bringt und mit ſich in Schlacken verwandelt, ſo gebraucht man es beym Probiren der Erze, um die Verſchlackung zu beſchleunigen. Man kann auch Medaillen daraus prägen und ihm eine Gold oder Smaragdfarbe geben.

Bleyhacken ſind eiſerne Hacken, die man in den Schmelzhütten ins geſchmolzene Bley einſetzt und es, nachdem es erkaltet iſt, damit heraushebt.

Bleyhammer iſt ein ſtarker Handhammer mit einer runden ebenen Bahn. Der Klempner braucht ihn, ſo wohl in das Blech, nachdem das Werkbley (eine bleyerne Platte 2 bis 3 Zoll dick) darunter gelegt iſt, vermittelſt der Verzier- und Durchbruchsmeiſſel Figuren und Löcher einzuſchlagen, als auch das uneben gewordene Werkbley wieder gerade zu machen.

Bleyhütte, das Gebäude, darinnen die Bleyerze geſchmolzen werden.

Bleykalk, ſ. Bleyaſche.

Bleykeſſel heißt in den Kattunfabricken ein Zober, (Zuber) welcher mit Bleyplatten ausgeſchlagen iſt. Auch zum Anſchießen des Alauns braucht man einen Keſſel von Bley.

Bleyknecht iſt ein Werkzeug des Glaſers, mit welchem er das Fenſterbley öfnet und wieder zuſtreicht. Es iſt gemeiniglich von Elfenbein und an dem Griffe des Diamants befindlich. Doch bedienen ſich die Glaſer an deſſen ſtatt häufig nur eines Meſſers.

Bleykönig, das Stückgen Bley, welches ſich beym Probiren unten in Tiegel ſetzt; ſ. **Bleyprobe**.

Bleykorn iſt überhaupt jedes in kleine Körner verwandelte Bley. Inſonderheit iſt es bey Münz- und Bergproben das Silberkörnchen, welches auf der Kapelle zurückbleibt, wenn man ſo viel Bley, als man zu einer Probe nimmt, beſonders abtreibt, um zu erfahren, wie viel Silber ſchon in dem Bley enthalten war, (weil faſt jedes Bley etwas davon in ſich hält,) und alſo von dem Gewicht des feinen Silbers aus der Probe abgerechnet werden muß.

Bleykriſtallen. So heißt bald der Bleyzucker, bald die bleyfärbigen Kriſtallen der Quarzdruſen.

Bleykugel, ſ. Kugel.

Bleylöffel, der eiſerne vorne mit einer Schnippe verſehene Löffel, womit man das zerſchmolzene Bley in den Stein gieſet, um Eiſen darinnen zu beveſtigen.

Bleyloth, ſ. Bleywurf.

Bleylöthung, ſ. Löthung.

Bleymulden, Bleyklumpen, Blocken ſind große Bleymaſſen in Geſtalt einer Mulde gegoſſen, von 100 bis 500 Pfunden, welche aus den Schmelzhütten kommen, und dann zum fernern Gebrauch verarbeitet werden.

Die Franzoſen nennen ſie *Navettes* oder *Plombes Navettes* auch *Saumons* oder *Plomb en Saumons*, we-

gen der Aehnlichkeit mit dem Weberſchiffchen oder auch mit dem Lachs.

Bleypatrone. Ein Werkzeug des Gold oder Silberarbeiters, welches er in den Formſand druckt, und das geſchmolzene Gold oder Silber hineingieſet.

Bleyprobe wird die Probirung einer Erzart auf Bley genannt, da man die klein geſtoſſene Erze mit doppelt ſo viel ſchwarzem Fluſſe und etwas verpuftem Salz vermiſcht, bey ſchnellem ſtarkem Feuer am Schmelzofen ſchmilzt, und den gewonnenen Bleykönig auf der Kapelle abtreibt. Arme Erze werden vorher gewaſchen und die, ſo viel Schwefel haben, geröſtet.

Bleypulver, deſſen bedienen ſich die Töpfer zur Glaſur, und es wird bereitet, indem man unter geſchmolzenes Bley klein geſtoſſene Kohlen rührt und dann leztere wieder wegwäſcht.

Bleyrecht, Lothrecht, ſ. Senkrecht.

Bleyreif, Bleyſchnur, ſ. Netz.

Bleyrollen, ſ. Rollenbley.

Bleyruthen. Nadeln oder Stifte von Bley am Harniſch der Seidenweberſtühle, den Harniſch herabzuziehen.

Bleyſack. Wann bey Münzproben wegen ermangelnder Hitze des Probierofens das überbleibende Silber zu geſchwind kalt wird, und alſo unten etwas Bley damit verbunden bleibt, wird es ein Bleyſack genannt. Aus ſolchen Probkörnern, die nicht heiß genug geblickt haben, läßt ſich der Gehalt nicht ſicher angeben.

Bleyſafran, ſ. Menning.

Bleyſalz, ſ. Bleyzucker.

Bleyſand, ein zu zartem Pulver gearbeitetes und ſtatt des Sandes bey Uhrgläſern gebrauchtes Bley.

Bleyſchaum iſt der Schaum des geſchmolzenen Bleyes, welchen die, ſo daſſelbe gieſen und reinigen, den Materia-

terialiſten überſchicken, von denen ihn der Töpfer kauft.

Bleyſchicht heißt ſoviel Bleyerz, als in den Schmelzhütten mit den erforderlichen Zuſchlägen auf einmal eingeſetzt und binnen 24 Stunden geſchmolzen werden kann.

Bleyſchlich, gegoſſenes und in Schlich verwandeltes Bleyerz, oder auch ein Bleyglanz, der mit rothbraunem Zinnopol eingeſprengt iſt.

Bleyſchrot, ſ. Schrot.

Bleyſchrothammer, ein Eiſenhammer, auf einer Seite wie ein Beil, auf der andern platt. Mit jenem Theil hauet der Steinhauer das Bley vom Kloß, mit dieſem klopft er es in die Löcher, um Eiſen in Steine zu befeſtigen.

Bleyſchuß heißt zuweilen jeder Bleyglanz, der in viereckigten Kriſtallen angeſchoſſen zu ſeyn pflegt; zuweilen inſonderheit der vorhin gedachte eingeſprengte, ſ. Bleyſchlich.

Bleyſchwere iſt bey den Münzproben das Gewicht des Bleyes, welches zum Verſchlacken des mit Gold oder Silber vermiſchten Kupfers nöthig iſt. Zu einem Loth reinen Kupfers ſind 16 Loth Bley hinlänglich, aber mehr wird erfordert, wenn es mit dem Silber vermiſcht iſt, und von demſelben beſchützt wird. Man rechnet zu einer rauhen Mark, wenn in der hier angegebenen Proportion Silber und Kupfer vermiſcht iſt, das erforderliche Bley folgender Geſtalt:

Zu	15½ L. Silber und	½ L. Kupf.	4 Mk. Bley	
	15 —	1 —	6 — —	
	14 —	2 —	8 — —	
	13 12 —	3 4 —	10 — —	
	11 10 9 —	5 6 7 —	14 — —	
	8 7 6 5 —	8 9 10 11 —	15 — —	
	4 3 2 1 —	12 13 14 15 —	16 — —	

Nimmt man etwas mehr Bley, als hier angegeben iſt, ſo ſchadet es nicht; weniger zu nehmen, iſt unſicher.

Bleyſpat, ein weiß- oder gelbgrünes mit Arſenik vererztes Bley, oder auch ein bleyartiger Mergel, der ſo ſchwer als Bley iſt.

Bleyſtampf, ſ. Bleyform.

Bleyſtange, ſo wird die Balancirſtange der Seiltänzer genannt, weil an beyden Enden Bley eingegoſſen iſt.

Bleyſtein, *Molybdoides*, *Lapis plumbarius*, fr. *Colombin* oder *Pierre plombiere*, iſt eine Art von Bleyerz oder Waſſerbley, nicht ſo ſchwer, aber härter als das gemeine, oder ein ſchwarzer Stein, gelind anzufühlen und der ſchwarzen Kreide ähnlich. Es wächſt in Silbergruben oder beſondern Schachten, iſt ſchwer in den Fluß zu bringen und verdierbt alles bleyerne Geſchirr, darunter es kommt, daher man es nicht unter das gemeine Bleyerz bringen darf. Auch wird der durchſchwefelte bleyiſche Stein, welcher ſich beym Verbleyen zuweilen oben auf der Maſſe zeigt, und wenn das geſchmolzene Bleyerz, nachdem der Stich geſchehen, aus dem Oberheerd in den untern gelaſſen wird, oben zurücke bleibt, Bleyſtein genannt.

Bleyſtift, Bleyfeder iſt ein Stängelchen Waſſerbley in einer hölzernen Scheide, welches zum Schreiben oder Zeichnen gebraucht wird. Man hat engliſches und deutſches. Jenes iſt ſehr dicht, ohne allen Sand und andere Beymiſchung, zart, dunkel und glänzend, läßt ſich leicht ſchneiden, nutzt ſich im Schreiben wenig ab, färbt ſtark und läßt ſich nicht ſo leicht vom Papier wegbringen, wie anderes, brennet nicht, wenn es ins Feuer gehalten wird. Das vornehmſte Waſſerbley findet ſich in Cumberland und darf nicht anderſt als in Bleyſtiften verarbeitet aus dem Reiche geführt werden, aber es

wird

wird auch in andern Gegenden Englands angetroffen und ſchon zubereitet in vierkandigten unförmlichen Stücken, auch wohl deutſchen Bleyſtiftmachern zu kaufen gegeben, die es weiter verarbeiten. Man hat ſich indeſſen beym Einkauf engliſcher Bleyſtifte wohl vorzuſehen, daß nicht blos eine engliſche Spitze in einem deutſchen Bleyſtift eingeſetzt ſey. Entweder beſitzen die Engländer das Geheimnis, ihr Waſſerbley ohne beygeſetzten Schwefel zum Schmelzen zu bringen, oder es iſt daſſelbe an ſich von ſo vorzüglicher Güte, daß man ohne weitere Zubereitung aus den gegrabenen Stücken ſchneiden kann, und daher kommen ihren Bleyſtiften die deutſchen lange nicht bey. Dieſe ſind gröber, rauher, ungleicher gemiſcht, mürber und brüchiger, brennen auch im Feuer. Sie werden in Augsburg, Berlin, Nürnberg und Schwabach, und zwar auf folgende Art verfertigt: Man zerſtößt das Waſſerbley in einem Mörſer, nimmt dann nach Beſchaffenheit deſſelben auf ein Pfund ½ oder ¼ Pf. Schwefel, ſchmelzt dieſen im Tiegel und rührt darauf das zerſtoſſene Waſſerbley darunter. Wenn alles wohl vermiſcht und gefloſſen, und ſo weit abgekühlt iſt, daß es mit den Händen behandelt werden kann, gieſet man es auf ein Bret, und drückt es mit den Händen platt in die Länge, welche die Bleyſtiften erfordern. Man ſchneidet dann, vermittelſt einer feinen Laubſäge, kleinere Platten daraus, und aus dieſen die Stifte. Die hölzerne Scheide wird gemeiniglich von Lindenholz gemacht, abgehobelt, und die Rinne oder Falze mit glühendem Eiſen eingebrennt oder mit dem Stichhobel eingeſchnitten. Die Stifte werden nur hinein geleimt, die offene Seite mit einem ſchmalen Stückgen Holz bedeckt, die hervorragende Spitze zugefeilt und die Kapſel mit Glas geſchabt. Man hat dieſe Bleyſtifte ſo wohl walzenförmig, als auch in ſolchen

Schei-

Scheiden, die die Figur einer Wolfsklinge haben, breit und flach.

Man hat auch Bleyſtifte in Rohr, deren Spitze man im Licht weich machen und ihr die beliebige Figur geben kann. Es werden nämlich in einer unglaſurten Schale 2 Pf. Kolophonium, 2 Loth Wachs und 1 Loth Talg zerlaſſen und wohl untereinander gerührt, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Pf. zerſtoſſen und gereinigtes Waſſerbley langſam darein geſchüttet und $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit Sorgfalt alles durch einander gerührt. Von dieſer noch warmen und zähen Maſſe macht man längliche Röllichen, knätet ſie in ein Rohr und bildet die Spitze mit den Fingern. Dieſe Art von Bleyſtiften iſt meiſt gröber und ſpröder als die erſtere. Von rothen Bleyſtiften, ſ. **Röthel.**

Wenn man die mit Bleyweiß gemachte Zeichnung oder Schrift wieder vom Papier wegbringen will, reibt man ſie gelinde mit Weck oder Semmel, die einen Tag alt iſt.

Bleyſtufe, ſo heißt jede Stufe Bleyerz.

Bleywaage, ſ. Setzwaage.

Bleywaage heißt auch diejenige, die zu dem mit Bley kapellirten Silber gebraucht wird und einer Dukatenwaage ähnlich iſt.

Bleyweiß, (ſchwarzes) ſ. Waſſerbley.

Bleyweiß, (weißes) *Ceruſſa*, fr. *Blanc de plomb*, *Ceruſe*, *Abit*, *Aboit*, *Abot*, iſt ein durch Eßigſäure zu weißem Kalk zerſtoſſenes Bley. Es iſt ſchwer, leicht zu zerreiben, löſt ſich leichter als anderer Bleykalke in Säuren auf, theilt ihnen einen ſüſen Geſchmack mit, ſchmelzt, wie ſie, vom Zuſatz im Feuer zu einem grüngelblichten Glas, mit ſchwarzem Fluſſe aber zu vollkommenem Bley. Man kann das Bleyweiß erhalten, indem man ſich einer Anſtalt bedient, die zum Diſtilliren eingerichtet iſt, und nachdem der Hut mit zuſammen gerollten dünnen Bleyblechen angefüllet

gefüllet iſt, entweder den Eßig mit gelindem Feuer einigemal herüberdiſtillirt, da ſie denn durch die eindringenden Eßigdämpfe genugſam durchfreſſen werden, oder bey etwas höherer Blaſe und höherm, oben ſtark erweitertem Helm die Dünſte des Eßigs, ohne ihn abzudiſtilliren, durch überaus mäßiges Feuer in die Höhe ſteigen läßt, von da ſie in Tropfen wieder herabfallen. Aber weit gemeiner iſt die Art, das Bley in Pferdemiſt zu kalciniren. Es werden kleine Tafeln von Bley gegoſſen und zuſammengerollt, dann wird der Boden eines Stalles 1 Elle hoch mit Miſt von Hengſten oder auch Wallachen belegt, da hingegen der Miſt von Stutten nicht ſo tauglich ſeyn ſoll. Darauf ſtellt man Töpfe in Reyhen, gieſet in jeden derſelben Eßig, paßt darüber ein Holz ein, worauf die Bleyrolle kommt, und bedeckt die Töpfe mit Bleyplatten. Die Töpfe werden dann allenthalben mit Miſt umgeben, oben gleichfalls damit belegt und mit Bretern bedeckt. Auf dieſe kann eine neue Lage von Miſt und Töpfen kommen, ſo lange bis das Gebäude ausgefüllt iſt. Damit der Miſt den gehörigen Grad von Feuchtigkeit habe, wird er in der Zwiſchenzeit fleißig begoſſen, bis etwa nach 3 Wochen die Töpfe geöfnet werden, und das Bley kalcinirt iſt. Dieſes reine Bleyweiß heißt Schieferweiß oder Schulpweiß, *Ceruſſa lamellata*, und wird an die Maler verkauft, das mehreſte aber wird auf Mühlen durch große Reibſteine aufs zarteſte gerieben und dabey mit Waſſer angefeuchtet, daß daraus ein dicker Brey entſteht, und da es ſelten unvermiſcht verkauft wird, erhält es einen Zuſatz von Kreide, wird darauf in kleine dreykantige Formen von Thon gegoſſen, und wenn es einmal zuſammenhält, auf Bretern eines hölzernen Geſtelles an der Luft, im Winter aber in einer mäßig warmen Stube getrocknet. Das in Venedig verfertigte Bleyweiß wird

wird unvermiſcht gelaſſen, aber in England, Holland, Berlin und Schweinfurth meiſtens mit $\frac{1}{3}$ Kreide verſetzt. Der Zuſatz entdeckt ſich leicht, wenn man ein Stück des verdächtigen Bleyweißes gegen einem gleich großen Stück des guten abwiegt, oder noch genauer, wenn man 2 Loth von jenem mit ein Loth trockener Pottaſche und $\frac{1}{2}$ Loth Kohlengeſtübe untereinander reibt und in einem zugedeckten Tiegel bey ſtarkem Feuer zuſammenſchmelzt, da denn der Abgang des Gewichts an dem erhaltenen Bley den Zuſatz der Kreide verräth. Nur muß man den zehnten Theil für die Säure abziehen, die immer im Bleyweiße ſteckt. Wenn das Bleyweiß mit einer ſolchen Menge diſtillirten Eßigs digerirt wird, daß es ſich darinnen ganz auflöſen kann, ſo heißt der erhaltene Liquor **Bleyeßig**. Wenn man ihn durchſeiget, abraucht und zum Kriſtalliſiren hinſetzt, erhält man Kryſtallen, die ſich im Waſſer auflöſen, **Bleyzucker**, **Bleyſalz**.

Bleywerk, beſſer **Werkbley**, ſ. Bleyhammer.

Bleywurf, **Bleyloth**, **Bleyſchnur**, **Senkbley**, *Bolis nautica*, fr. *Plomb* oder *Sonde*, ein kegelförmiges, gemeiniglich 18 Pf. ſchweres Bley an einem langen Seil, womit die Schiffer die Tiefe erforſchen. Will man die Beſchaffenheit des Grundes erforſchen, ſo beſchmieret man den Boden des Bleyes mit Unſchlitt, da ſich denn etwas von dem Sande anhängt. Kommt der Bleywurf ganz rein herauf, ſo ſchlieſet man auf einem felſichten Grund.

Bleyzeichen, ſ. Bley (Fabricken.) Wann der Hirſch auf einem Felſen ſtark eingreift und einen glänzenden Strich, wie mit Bleyſtift gezeichnet, darauf hinterläßt, nennen es die Jäger ebenfalls Bleyzeichen.

Bleyzinnober, ſ. Menning.

Bleyzug, eine deutſche Erfindung aus dem 16ten Jahrhundert, welche in einer Ziehmaſchine beſteht,

da vermittelſt einer Winde das Fenſterbley zu Bändern gezogen wird.

Bleyzucker, ſ. Bleyweiß.

Blicken wird genannt, wenn in dem Silber, ehe es auf dem Treibheerd helle wird, eine Röthe ſpielet.

Blickfeuer heißen zur See gewiße Signale, da man nur das Zündkraut abbrennen läßt, oder auch das Feuer auf den Leuchtthürmen, welches den Schiffen zum beſten angezündet wird.

Blickgold, wenn das Gold, welches von der Kapelle kommt, noch einiges Silber enthält.

Blickſilber iſt der Kuchen, der von dem Treibheerd genommen und dem Silberbrenner zugewogen wird, damit er reines Silber daraus mache, welches in der Probe 15 Loth und 3 Quint halten muß.

Blin heißt ein großer viereckigter Block, deſſen man ſich bedient, die Keile unter ein Schiff zu treiben, welches vom Stappel laufen ſoll, oder die Maſten, die aus verſchiedenen Stücken beſtehen, mit Keilen zu verwahren. Blin heißt auch bey den Bortenwirkern der Theil des vertikalen Haſpels, (der Scheergiebe) der die Schäfte oder Gänge des Zettels aufnimmt.

Blindheit der Pferde, ſ. Augenkrankheiten derſelben.

Blitzableiter, ſ. Gewitter.

Bloc, **Block** hat vielerley Bedeutungen, 1) in der Handlung, *un Bloc des marchandiſes*, ein Haufen allerley Waaren, *acheter en Bloc*, etwas im Großen kaufen, ohne Stückweis zu zahlen oder zu berechnen; *faire un marché en bloc et en tâche*, einen Handel in Bauſch und Bogen ſchlieſen. 2) Bey den Bildgrabern und Edelſteinſchneidern heißt es ein Stück Bley, worauf ſie das ſetzen, was ſie mit dem Meiſſel oder Hammer bearbeiten wollen. 3) Bey den Falkonierern die mit Tuch überzogene Stange, worauf man

man den Falken ſetzt. 4) Bey den Fiſchern ein Inſtrument, welches gebraucht wird, die Angeln zu ſchneiden. 5) Bey den Hornbereitern eine Art Trog, worinnen die Platten liegen, zwiſchen welchen das Horn platt geſchlagen wird. 6) Beym Hutmacher eine Tafel mit einem runden Loch, worein der Kopf des Hutes paßt, ſo daß der Rand auf der Tafel aufliegt. 7) Bey Stein oder Schieferſteinbrechern ein großes Stück von einem oder dem andern Stein, welches aus dem Steinbruch kommt, und dann weiter bearbeitet wird. 8) In Zuckerſiedereyen einen hölzernen Block, auf welchem man ſachte an den Boden der Form ſchlägt, damit die Spitze des Brodes etwas heraustreten und beſichtigt werden könne. 9) In Schneidmühlen große Hölzer, aus welchen Breter geſchnitten werden. 10) In der Gärtnerey heißt Block an manchen Orten der Pfahl, an dem Bäume angebunden werden. (Der Baum wird angeblockt) 11) In Gefängniſſen ein ſchweres Stück Holz, daran der Gefangene angeſchloſſen wird. (Einen blöcken.)

Blocken. Der Falke blockt, wenn er ſeinen Raub gefangen hat und ſich damit auf einen Baum ſetzt, oder wenn er ſo hoch in der Luft ſchwebt, daß es ſcheint, ſeine Flügel bewegen ſich nicht. *L'oiſeau bloque, ou ſe bloque.*

Blocailles, kleine Stückgen Stein, womit die leeren Stellen an einer Mauer ausgefüllt werden. Man nennt dieſe Arbeit *bloquer*.

Blockmeißel, ſ. Meißel.

Blockmeſſer, ein Werkzeug des Kammachers, womit er das zum Kamm beſtimmte Horn beſchabet.

Blockmühle, ſ. Bockmühle.

Blocknagel, ein großer hölzerner Nagel, womit die Bänder eines Holzfloſſes beveſtiget werden.

Blockſtein, Blockſtück, ſ. Schleuſen.

Blockwagen, ſ. Wagen.

Blöße, Blößlinge nennen die Kürſchner die Felle, denen die Haare genommen, die aber noch nicht gar gemacht ſind.

Blößen, Blößinnen, ſolche Orte im Wald, da man zu unbedachtſam Holz geſchlagen und ſie ganz kahl gemacht hat.

Blonden ſind Spitzen, die aus roher Seide gemacht werden. Man nimmt gröbere Seide zum Grund und feinere zum Durchziehen, und bemerkt dabey den Spitzengrund, *le Toile*, das dünne netzartig geklöppelte, *Reſeau*, dann das gatterichte oder ausgefüllte, *le Geillage*. Es giebt künſtlich gearbeitete, die immer ihren Werth behalten, *Blondes travaillées*, und ſolche, die ſich nach dem veränderlichen Geſchmack richten und weniger mühſame Kunſt verrathen, *Blondes de fantaiſie*.

Blot, ein kleines Queerholz, worauf der Falke ſitzt.

Blouette, ***Bluette de Rhin***, eine Art Wolle, die ſonderlich vom Rhein kommt. *Bluette* heißt auch ein Feuerfunke vom glühenden Eiſen.

Blouſſe, eine kurzhaarichte Wolle, die man nicht verarbeiten kann, ohne ſie zu kartätſchen.

Blüthe der Bäume. Dies ſind die Blumen zuſammengenommen, welche zu gehöriger Zeit auf den Bäumen hervorkommen, worauf ſich ordentlicher Weiſe die Frucht und der Saame anſetzt, Je nachdem die Witterung beſchaffen iſt, kann die Blüthe beſchleunigt oder hinausgeſchoben werden. Mehrentheils iſt die allzufrühe Blüthe nicht gut, weil nachfolgender Froſt ſie gern zu Grunde richtet; aber eben ſo kann übermäßige Trockne der ſpätern Blüthe ſchaden. Wider jenes Uebel iſt wohl ſchwerlich ein Mittel, denn ſie wider die Kälte zu bedecken, geht nur bey Spalierbäumen an, und iſt ſehr mühſam;

gegen die Trockne hingegen kann öfteres Begieſen des Baums gute Dienſte thun. Noch einen Feind hat die Blüthe an einer Art Raupen, die ſie zuſammenziehet und den Keim verdirbet, und dieſer Feind iſt deſto gefährlicher, da man ihn an großen Bäumen durch Ableſen nicht zu vertreiben im Stande iſt.

Blüthe heißt in der Bergmannsſprache ein angeſetztes Erz in zarter kriſtalliſcher Geſtalt; **derbe Blüthe** nennt man es, wenn es einen dichtern Körper hat; **Beſchlag**, wenn ſich die Erzart wie Meel anſetzt; **eingeſprengt**, wenn ſie in Pünktchen oder Flecken mit dem Geſtein vermiſcht iſt. Geht dieſe Bergart ſtärker, unterbrochen und ohne beſtimmte Figur durch, ſo iſt der Stein damit **durchſetzt**, geht es an einem Strich durch, ſo heißt es ein **Trumm**, und wenn es eine Einfaſſung macht, ein **Saalband**.

Blume, *flos*, fr. *Fleur*, iſt nach der Wurzel und dem Kraut der dritte Haupttheil bey jeder Pflanze und verrichtet die Befruchtung durch Staubfäden und Stempel, wodurch dann ein Saame erhalten wird, der ſeines gleichen wieder hervorbringen kann. Dieſer Saame, welcher aus einem gewißen, beſondern Theil der Blume durch die Verwandlung entſteht, nährt und entwickelt ſich in den Blumen bis zu dem Punkt, da ſie ihm durch die Befruchtung eben gedachtes Vermögen mittheilt, und alſo nach allerley Veränderungen zur gänzlichen Vollkommenheit gelangt. Wenn das Geſchäfte der Erzeugung und Befruchtung des Saamens ſich allmählig endiget, ſo verbleichet die Blume und fällt den meiſten Theilen nach ab, oder vertrocknet und verwandelt ſich. Nicht alle Gewächſe machen Blumen, denn es giebt auch ſolche, die Fruktifikationstheile ohne Blumen haben. Man bemerkt bey den Blumen folgende Theile, die aber nicht alle weſentlich ſind. Der **Becher**, *Calix*,

die Bedeckung der Blume, ehe ſie aufblüht; die **Krone**, *Corolla*, die mehrentheils von einem feinen Gewebe iſt, die ſchönſten Farben und oft den angenehmſten Geruch hat; die Staubfäden, *ſtamina*, die mehrentheils um den mittlern Theil der Stempel herum ſtehen und an denen ſich Träger und Staubbeutel befinden; der Stempel, *Piſtillum*, in der Mitte, an dem man den untern, dickern, den verlängerten dünnern, und den oberſten etwas aufgeſchwollenen Theil unterſcheidet. Dieſe beyden ſind die wichtigſten Theile der Blume und die Staubfäden ſtellen die männlichen, die Stempel aber die weiblichen Zeugungswerkzeuge vor. Eine Blume iſt alſo männlichen Geſchlechts, wenn ſie Staubfäden ohne Stempel und Frucht hat, *fauſſes fleurs*; weiblichen, wenn ſie blos einen oder mehr Stempel hat, die auf einer Frucht ſtehen, *Fleurs femelles*; eine Zwitterblume, wo beyde Geſchlechter angetroffen werden, und dieſes ſind die zahlreichſten. Man hat verſchiedene Eintheilungen und Benennungen der Blumen, als: **einfache**, **doppelte** oder **halbgefüllte** und **gefüllte**; letztere ſind die, welche ſo viele Kronblätter erlangen, daß wenig oder gar keine Staubfäden übrig bleiben, und machen keine eigene Gattung aus, ſondern gehören zu den Spielarten. **Nackte**, die keinen Kelch, ob gleich eine Krone haben, als Tulpen, Lilien; **ſproßende**, die aus der wahren Blume noch einen Auswuchs oder eine kleine Blume hervortreiben; **wuchernde**, die in ein fetteres Erdreich kommen und der Geſtalt oder Größe nach ſich ſehr verändern, wohin die gefüllten, doppelten und ſproſſenden gehören; **ſtielloſe**, die unmittelbar am Stamm oder Aeſten ohne Blumenſtiel ſitzen; **zuſammengeſetzte**, die aus vielen kleinen ſtielloſen Blümchen beſtehen, und welche auf gemeinſchaftlichem Boden und in einem gemeinſchaftlichen Kelche

ſitzen und zuſammengewachſene Staubbeutel haben, u. ſ. w.

Blumen und Blüthen haben übrigens ihren manchfaltigen Nutzen; einige geben eine Farbe, andere ſind in der Arzneykunſt vorzüglich geachtet, und ein ſorgfältiger Hausvater wird nicht unterlaſſen, ſich von einigen derſelben einen Vorrath zu ſammeln und aufzutrocknen. Eigentliche Gartenblumen ſind auch eine Waare, indem ſie ſelbſt, ſo wie die Blumenſtöcke und Blumenſaamen verkauft werden können.

Blume heißt in der **Küche** der Fettlappen inwendig am Bauche der gemäſteten Gänſe, Enden und andern Federviehes; bey den **Wachsziehern** der mehlichte Staub auf der Oberfläche des geſchmolzenen Wachſes, der demſelben den Glanz benimmt; bey den **Färbern** der auf einer guten Indigkipe ſich zeigende Schaum; beym **Schmelzwerk** Blaſen auf dem Silber, wenn es auf dem Treibheerde blickt.

Blumen auftrocknen, daß ſie viele Jahre Farbe und Geſtalt behalten, iſt eine Kunſt, die ſchon der Jeſuit Ferrarius 1632. beſchrieben hat. Man nimmt reinen Sand, der durch das Schlemmen vom Staub befreyt und durch ein feines Sieb gegangen, auch wohl getrocknet iſt. Man ſchüttet davon in ein Geſchirr, welches ſchmal genug iſt, daß die Wärme auf beyden Seiten durchdringen kann, ſteckt die Blumen, die noch nicht lange aufgeblüht haben und vom Thau oder Regen völlig trocken ſind, mit dem Stiel darein, und ſchüttet ſo viel Sand nach, daß daß er an die erſten Blätter reicht und ſie in ihrer natürlichen ungezwungenen Lage bleiben. Darauf wird die Blume ſelbſt, vermittelſt eines Siebes oder papiernen Trichters, allmählig mit Sand beſtreut, ſo daß derſelbe den Raum zwiſchen den Blättern und in dem Kelch ausfüllt, worauf noch eine Lage

Sand

Sand 2 Finger hoch kommt. Dieſes Gefäs läßt man an der Sonne oder bey einem nicht allzuſtark geheizten Ofen 3 bis 5 Wochen lang ſtehen, je nachdem die Blumen maſt oder mager ſind, worauf man ſie herausnimmt, den Sand gelinde abſchüttelt, und mit einer Feder oder Pinſel vollends davon wiſcht, dann an einem trockenem Ort verwahrt. Die halbgefüllten und magern Blumen bleiben den friſchen am ähnlichſten und die gelbe, blaue und rothe Farbe halten ſich noch am beſten, da andere, als roſenfarbe leicht verſchieſen. Man kann indeſſen durch Kunſt Farbe und Geruch wieder herſtellen.

Blumenblätter, die zarten, mehrentheils gefärbten Blätter, welche die Krone einer Blume bilden, *Petala.* Aus ihrer Geſtalt, Umriß, Farbe und Zeichnung, Größe und Regelmäßigkeit beurtheilt man die Schönheit und den Werth der Blumen, und iſt deswegen über gewiſſe Schönheitsregeln übereingekommen. Blumen- oder Deckblätter heißen auch die, welche zunächſt an der Blume ſtehen und ſich an Geſtalt und Farbe von den Pflanzenblättern mehrentheils unterſcheiden. *Bracteae.*

Blumendecke, ſ. Kelch. Man nennt aber auch zuweilen die Bedeckung ſo, welche über blühende Blumen hergezogen wird, und ſie vor Sonnenhitze und Platzregen verwahret.

Blumengeld. Ein Zins, der für den Viehetrieb in einem Walde bezahlt wird.

Blumenkohl, ſ. Karfiol.

Blumenſeite. Die Seite des Leders, auf welcher das Haar geſtanden iſt.

Blumicht werden Zeuge genennet, in welche allerley Blumwerk, der Natur Nachgeahmtes oder durch die Einbildungskraft Erſonnenes eingewebet wird.

Blut. Jedermann weis, was man darunter verſteht; es iſt alſo hier keine Beſchreibung deſſelben nöthig, ſon-

ſondern nur etwas von deſſen ökonomiſchem Gebrauch zu ſagen. Es findet daſſelbe ſowohl bey Speiſen als auch bey andern Dingen ſtatt. Bekanntlich werden aus Schweinen- und wohl auch aus Rindsblut Würſte verfertigt, welche leztere aber der Geſundheit nachtheilig und ſchwer zu verdauen ſind. Das Blut der Tauben und Gänſe hingegen wird zu Brühen genommen. Das Ochſenblut wird zum Färben und Anſtreichen gebraucht, und alles Blut überhaupt giebt den fetteſten und fruchtbarſten Dünger, daher es nicht nachläßig verſchüttet, ſondern dazu verwendet werden ſollte. Unter andern ſind Schlachtfelder davon eine überzeugende Probe. Auch in der Arzneykunſt wird vom Blut ein manchfalti Gebrauch gemacht, der aber nicht hieher gehört.

Blutadergeſchwulſt bey Pferden, ſ. Aderkropf.

Bluten des Erzes. Das Erz blutet, wenn man rothes Silbererz oder das reichhaltige Rothgöldenerz findet. Dieſes leztere, welches zuweilen ſo roth wie Blut ausſiehet, nennen die Bergleute inſonderheit Bluterz, doch führt Zinnober- und Queckſilbererz auch zuweilen dieſen Namen.

Blutfluß bey dem Vieh. Es kann bey **Pferden** das Blut zur Naſe, zum Maul oder auch zur Ruthe herausfließen, und dieſe widernatürliche Ausleerung wird bald durch Vollblütigkeit, bald durch heftige Bewegung oder große Hitze, bald durch äuſſerliche Beſchädigung der Blutgefäße verurſacht. Zuweilen kann ſie ohne große Gefahr geſchehen, aber in den meiſten Fällen iſt ſie bedenklich, und wenn ſie von Zerreißung einer Pulsadergeſchwulſt entſteht, tödlich. Die Kur, wenn das Blut zur Naſe oder zum Mund ausflieſet, beſtehet darinnen, daß man dem Pferd vor allen Dingen am Hals eine Ader öfnet, jedoch nicht zuviel Blut auf einmal abläßt, und ihm nur mäßig zu freſſen giebt, dann Säukraut (*Centinodia*)

nodia) oder in deſſen Ermanglung Neßeln ſtößt, ihm die Naſe damit zuſtopft, auch davon auf die Schläfe und Lenden bindet; und wenn das Bluten nicht nachläßt, gedörrten und pulveriſirten Mauleſelmiſt ihm in die Naſe bläſet. Es können auch laulichte Klyſtire, ingleichem eine Latwerge aus kühlenden Mitteln, als Salpeter, Weinſtein u. d. g. mit Honig vermiſcht, welche man dem Pferde eingiebt, gute Dienſte thun. Im Anfang des Blutfluſſes kann man das Pferd bis an den Bauch ins Waſſer führen. Kommt der Blutfluß wieder, ſo wiederhohlt man die Aderläße, und giebt dem Pferd Morgens, Mittags und Abends ein Weinglasvoll von folgender, vorher wohlgeſchüttelter Arzney:

Nimm präparirte Muſchelſchalen	꞉	6 Loth,
Weinſteinſalz, Salpeter, jedes	꞉	1 Loth,
Diſtillirtes Peterſilienwaſſer	꞉	24 Loth,
Eſſenz von Eiſenvitriol oder Stahltinktur ꞉	꞉	2 Loth.

Wann das Weinſteinſalz und der Salpeter in dem Peterſilienwaſſer aufgelöſet und die präparirte Muſchelſchalen darunter gemiſchet worden, ſo wird erſt die Stahltinktur dazu gethan und wohl umgerüttelt.

Auch kann man unter das Waſſer zum Trinken auf einen Eimer 1 Loth von verſüßtem Salpetergeiſt und 1 Weinglasvoll abgekochtes Erlenblätterwaſſer miſchen.

Beym Blutharnen der Pferde oder Blutſtallen, wenn es von innerlichen Urſachen herkommt, muß man die Schärfe der Säfte zu mildern ſuchen. Das geſchiehet, indem man zu 2 Maas Milch, 2 Unzen gepulverten armeniſchen Bolus und 1 Loth japaniſche Erde miſcht und dem Pferde auf einmal eingieſet; oder den Saft von Liebſtöckel und Rauten mit Wein und Eßig vermengt und dem Pferd 5 oder 6 Tage lang

gegen Mittag zu trinken giebt. Man rühmt auch als ein gutes Mittel, wenn man eine Schüſſel voll Hühnermiſt ſtößt, in einem Säckchen ins Waſſer hängt, ausdrücket und dem Pferde davon zu trinken giebt. Iſt das Blutharnen von äuſſerlichen Urſachen, wodurch eine Ader zerſprengt wurde und das Blut in die Blaſe fließt, hergekommen, ſo iſt die Krankheit gefährlich, und oft tödlich. Indeſſen kann man folgende Kur vornehmen. Man öfnet dem Pferd eine Ader, und giebt ihm alle 6 Stunden jedesmal 6 Unzen von dieſer Mixtur ein: Gundermann, Fünffingerkraut und Wegebreit, jedes ½ Unze, pulveriſirt und 1 Pf. Burzelkrautwaſſer darauf gegoſſen. Zugleich wird demſelben des Tags 2 oder 3mal ein anhaltendes Klyſtier von 4 Unzen Herlitzen und einer Handvoll Hundszungenblätter in einer Maas Bier eine Viertelſtunde geſotten und mit 4 Unzen friſchem Butter und 1 Unze Magſaamenöl vermiſcht gegeben, doch ſo, daß man nur die Hälfte von dem itzt angeführten auf 1 Klyſtier rechnet. Zugleich kann man bis zu erfolgter Beſſerung täglich dreymal 2 Unzen von folgender Latwerge brauchen: 2 Unzen Hollunderblüthe, 1 Unze Herlitzen, eben ſo viel von Anis- und Agnuskaſtusſaamen, 2 Quint Antimonium diaphoreticum, alles pulveriſirt und mit 6 Unzen Honig und 2 Unzen Johannisblumenöl vermiſcht. Auch das Rindvieh iſt allerley Blutflüßen ausgeſetzt. Zuweilen geht einer trächtigen Kuh Blut ab, ſo daß zu beſorgen ſteht, ſie möchte verwerfen, und man giebt ihr Fenchel mit Honig auf Brod ein. Zuweilen giebt eine Kuh Blut mit der Milch, da denn gemeiniglich eine Entzündung im Eiter vorhanden iſt, ſo ſehr auch der Landmann dabey die Hexen im Verdacht hat. In dieſem Fall dienen Umſchläge von erweichenden Kräutern, oder auch wohl eingeſalzene Butter, womit man das Eiter ſchmiert.

ſchmiert. Kommt es zur Vereiterung, ſo bedient man ſich der gewöhnlichen Mittel. Auch kann man bey blutiger Milch von zuſammenziehenden Kräutern Gebrauch machen, als Tormentillwurzel 5 Stück, Schlangenwurzel 7 Stück, eine Handvoll Odermenning und Baldriankraut, und anderthalb Hände voll Salz, klein geſtoſſen, mit gutem Eßig begoſſen und wohl umgerührt, wovon man der Kuh zu trinken giebt. Auch das Blutharnen, (Rotharzen, Weidebruch,) iſt eine nicht ungewöhnliche Krankheit des Rindviehes, die ſich beſonders in naſſen Sommern, oder im Frühjahr, wenn es aufs friſche Gras kommt, vornämlich auf der Holzweide, da es friſches Eichenlaub frißt, einfindet, aber auch überhaupt durch Vollblütigkeit, Schwäche der Werkzeuge, die den Harn abſondern und große Erhitzung veranlaßt werden kann. Zuweilen iſt ſie bald überſtanden, manchmal aber nimmt ſie überhand, das Vieh krümmt ſich, läßt vom Freſſen ab und iſt nur nach dem Saufen begierig, welches ihm doch in dieſem Fall ſchadet. Man führt ſo vielerley Mittel dargegen an, daß es läſtig wäre, ſie hier alle zu erzählen. Folgendes wird für ſehr zuverläßig angegeben: Man fange den blutigen Urin auf und gieſe ihn dem Vieh ein, da denn das Blutharnen zuweilen nach dem erſten Gebrauch dieſer Kur, zuweilen doch nach dem andern oder dritten aufhöret. Auch rühmt man weiße Stärke, davon man eine Handvoll in reinem Brunnenwaſſer abrührt, dem Vieh eingiebt, und ihm nachher blos trocknes Futter reicht, ohne es ſo bald ſaufen zu laſſen. Auf ſolche Art ſoll ſich der Blutfluß binnen 24 Stunden ſtillen. Wenn dergleichen Mittel, die man ſchnell bey der Hand hat, nicht anſchlagen, ſo würde ich lieber rathen, ohne weitern Aufſchub einen erfahrnen Vieharzt zu brauchen, als unter mehrerley, vielleicht eben ſo fruchtloſen, Verſu-

chen, das Vieh wohl gar aufzuopfern. Die Schaafe und Lämmer ſind gleichfalls dem Blutharnen, (Blutkrankheit, Blutſtaupe, rothem Waſſer) ausgeſetzt, beſonders wenn ſie von dem ſcharfen Hahnenfuß, deſſen Blüthe gelb und fleckigt, das Kraut aber rautenförmig iſt, *Ranunculus luteus maculatus acris*, freſſen. Das Mittel dargegen iſt Kampfer mit Terpentin zu gleichen Theilen vermiſcht und den kranken Schaafen mit Salz gegeben, oder das Kraut von der Baumwurzel, *Perophularia nodoſa*, und die jungen Sproſſen von Ellern klein geſchnitten und mit Salz eingegeben.

Blutgarbe, ſ. Wegetritt.

Blutharnen, ſ. Blutfluß.

Blutholz, ſ. Kampecheholz.

Blutigel. Wenn dieſe in Fiſchteichen zu häufig werden, ſo hindern ſie das Fortkommen der Fiſche, beſonders der Karauſchen. Sie zu vertilgen, muß man alſo Salz in den Teich werfen, und damit ſolches nicht zu vielen Aufwand erfordere, das Salz aus Fleiſch- und Fiſchtonnen darzu nehmen.

Blutkraut, ſ. Wegetritt.

Blutlauge, ſ. Berlinerblau, unter der Rubrick: Blau.

Blutnüße, ſ. Haſel.

Blutpfirſich, ſ. Pfirſich.

Blutſpatt, ſ. Spatt, oder auch Aderkropf.

Blutſtaupe, ſ. Blutfluß.

Blutſtein, lat. *Haematites*, *Lapis ſanguineus*, fr. *Pierre ſanguinaire*, oder *ſanguine*, *Piérre hematite*, hat dieſen Namen entweder daher, daß man ihm die Kraft zuſchrieb, das Blut zu ſtillen, oder von ſeiner ſchwarzrothen, blutrothen oder Purpurfarbe. Er iſt ein Eiſennimer, hart, dicht und ſchwer, beſteht gemeiniglich aus Nadeln oder Strahlen, die ſich voneinander abſondern laſſen, und wird in Afrika,

Spa-

Spanien, Böhmen, Schleſien, Sachſen gefunden. Es giebt auch Baſtartarten davon, als Glaskopf, Braunſtein, Rothſtein. Das Eiſen, welches man daraus erhält, iſt ſpröd und brüchig, wenn nicht ein ſchmeidiger und ärmerer Eiſenſtein zugeſchlagen wird. Man braucht den Blutſtein aber auch zum Poliren der Edelſteine und Metalle, beſonders feiner ſtählerner Arbeiten und zum Vergolden, indem man zartpulveriſirten Blutſtein mit Baumöl vermiſcht, ein glattes Stück Nußbaumholz damit beſtreicht, und den bereits geſchmirgelten Stahl damit reibt, bis er den vollkommenſten Glanz erreicht, oder mit einem in hölzernen Grif gefaßten und zu dem Zweck, worzu er gebraucht werden ſoll, geſtalteten Blutſtein aus Silber verfertigte, zumal vergoldete Arbeiten polirt.

Blutzehenden, ſ. Zehenden.

Blutage, das Beuteln des Mehls.

Bluteau, *Blutois*, iſt bey den Kartenmachern das bewegliche Stück an der Form, womit die papiernen Umſchläge der Spielkarten abgedruckt werden. Es ſteht auf dieſem beweglichen Stück der Name des Spiels. Bey den Müllern bedeutet dieſes Wort den Mahlbeutel, daher *bluter*, beuteln, und bey den Lederbereitern den wollenen Fleck oder Päckchen Wolle, womit das mit ſaurem Bier angefeuchtete Leder abgewiſcht wird.

Boade, eine Frohnfuhr mit 2 Ochſen, den herrſchaftlichen Wein aus den Weinbergen heimzuführen.

Boage, ein Kontrakt, vermög deſſen ein Herr ſeinem Unterthanen gegen eine gewiße Getraidabgabe ein paar Ochſen zu ſeinem Feldbau überläßt, die aber nach drey Jahren zurück gegeben oder bezahlt werden müßen.

Boar, **Brops** oder **Box**, ein Fiſch, der unter das Heringsgeſchlecht zu gehören ſcheint, mit großen Augen.

gen. Er wird zahlreich an den Ufern des Meeres gefunden und iſt, wie andere Heringe, gut zu eſſen.

Bobêche, der obere hohle Theil eines Leuchters, darein das Licht geſteckt wird, oder auch ein Lichterknecht.

Bobine iſt bey den Drathziehern die Welle, durch deren Mitte eine eiſerne, vorne mit einem Handgrif verſehene eiſerne Spindel geht, und auf welche der durchs Zieheiſen gezogene Meßingdrat gewunden wird.

Bobiacire, die oberſte Reihe Rollen an der Spinnmühle bey den Goldſpinnern. Es beſteht dieſe Reihe aus lauter Seidenrollen, die um einen eiſernen Stift laufen.

Boberellen, ſ. Judenkirſchen.

Bocage, *Boſcage*, ein Gebüſch, Luſtwäldchen. Auch wird die gemodelte oder mit Figuren gewirkte Leinwand alſo in Frankreich genennet.

Bocal iſt 1) ein Maas zu flüßigen Dingen in Italien, *Boccale*, eigentlich das, was man in Frankreich eine Bouteille nennt. Der römiſche Bokal hält ungefähr 2 Nößel nach unſerm Maas oder ein wenig mehr als eine pariſer Pinte, $7\frac{1}{2}$ Bokals rechnet man auf die *Rubbia*, und deren $13\frac{1}{2}$ auf die *Brenta*. In Turin machen 2 *Boccali* eine Pinte und 736 Pinten eine *Brenta*. Die genauere Vergleichung der verſchiedenen *Boccali* in Italien mit Quatieren nach Hamburger Maas iſt folgende:

In	Ancona	12	*Boccali*	19 Quatieren.
	Bologna	11	—	15
	Florenz	10	—	11
	Livorno	31	—	36
	Rom	11	—	16
	Trieſt	1	—	2

2) Die

2) Die mit Waſſer angefüllte Kryſtallkugel, deren ſich die Künſtler bedienen, die koncentrirten Lichtſtrahlen auf ihre Arbeit fallen zu laſſen. 3) Das Mundſtück verſchiedener blaſender Inſtrumente führte ſonſt gleichfalls dieſen Namen.

Boch-Haye heißt an einigen Orten der Böttcherſchlägel.

Bock, *Caper*, *Hircus*, fr. *Bouc*. Mit dieſem Namen wird das männliche Geſchlecht der Rehe, Schaafe und Ziegen belegt. Man ſehe alſo unter dieſem Namen nach.

Bock. Dieſe Benennung führen auch allerley andere Dinge, als: ein gewißes Inſtrument, womit man die Raubvögel auf dem Horſte fängt; ein Schlauch; die Eißbrecher vor den hölzernen Jochen der Brücken; der Sitz des Kutſchers; ein Betrug und Fehler, oder ein verbottenes Stück Arbeit, das ein anderer Profeßioniſt hätte machen ſollen; ein längliches mit Haaren ausgefülltes und netzförmig überzogenes Polſter, das die Frauenzimmer zu Erhöhung ihres Haarputzes tragen; eine Art von Bank, deren ſich der Hutmacher bedient. Es wird das Fell, aus welchem der Räufer die groben Haare machen will, darauf ausgebreitet, und vermittelſt eines Fußriemens veſte gehalten; u. ſ. w. Auch in der Haushaltung werden allerley Geräthſchaften mit dieſem Namen belegt. Der **Feuerbock** iſt ein Eiſen, deſſen beyde Ende wie Hörner in die Höhe gebogen ſind, und der auf niedrigen Füßen ruht. Man braucht ihn, das Holz, welches brennen ſoll, auf der einen Seite, vermittelſt deſſelben, hohl zu legen, und im Fall das eine Horn länger und mit Löchern verſehen iſt, den Bratſpies darinnen laufen zu laſſen. Der **Bratbock** iſt eine eiſerne Stange, die auf drey Füßen aufrecht ſteht und an einer Seite mit einer Reihe Hacken verſehen iſt, in welche der hintere

tere Theil des Bratſpieſes gelegt werden kann. Unter dem Holz- oder Sägbock verſteht man ein Geſtell, das aus 2 Andreaskreuzen beſteht, die durch eine Mittelſtange verbunden werden, ſo daß man oben 4 Hörner, zwiſchen welche das Scheit Holz gelegt wird, und unten 4 Füße erhält, worauf er ruht; oder ein ſtarkes Stück Holz, das in einer horizontalen Lage auf 4 Füßen, die darein geſetzt werden, ſteht, und oben 4 kleine eingefügte Hörner hat. Der Waſchbock iſt ein Balken, in deſſen Mitte ein anderer halb ſo langer eingezapft wird, ſo daß man 3 Ende hat, in welche Füße beveſtigt werden. Man ſtellet die Waſchbütte oder das Waſchſchaff darauf.

Bock bedeutet auch verſchiedene Maſchinen und Gerüſte, als 1) bey den Feldgeſtängen ein Gerüſte, welches unter die Stange deſſelben geſetzt wird. S. Feldgeſtänge. 2) Bey der Artillerie iſt es ein Gerüſte, die ſchweren Kanonen auf die Lavetten und von denſelben abzuheben. 3) Bey den Pochwerken verſteht man darunter eine Säule, worauf das Kreuz liegt, auf dem der Räder oder das eiſerne Sieb ſtehet, durch welches die gröblich zerſtoſſene Erze gerädert werden; oder auch die Decken oder Hölzer im Göppel, welche an beyden Seiten der Trift beveſtigt ſind, an welche die Pferde angeſpannt werden. 4) In den Schmelzhütten bedeutet dieſes Wort bald das Gewölbe unter dem Schmelzofen, bald einen Haufen Erz, der keinen vollen Roſt giebt, bald ein eiſernes Werkzeug, womit die Röſte im Schmelzofen umgewandt werden, bald die Hölzer, ſo in beyden Seiten der Trift oder Schweigbäume hängen, auf welchen die Gerinne zum Aufſchlagwaſſer liegen. 5) Bey Büſchel- und Kaſtenkünſten iſt es eine ſtarke Scheibe, über welche die Kette geht, woran die Büſchel oder die Käſten hängen. Bey den erſtern hat ſolcher Bock im Durchmeſſer 4, bey den letztern 6 bis 8 Schuh. Gemei-

meiniglich iſt er 2 Fuß breit, hat auf jeder Seite einen erhöheten Rand und in der Eintiefung queer über veſt aufgenagelte eiſerne Schienen, damit die Ketten nicht ausglitſchen. Er iſt an einer Welle veſt gemacht, woran ein Trilling iſt, welcher ſolche durch ſeine Bewegung dreht, die ihm ein Kammrad giebt. 6) In der hydrauliſchen Architektur heißt Bock ein Geſtelle, auf welchem die hölzernen Gerinne zu den Aufſchlagwaſſern aufliegen. Sie haben nach Beſchaffenheit der Sache 2, 3 und mehrere Füße. Wenn ſie über 16 Fuß hoch ſind, müßen ſie mit Windſtreben verſehen werden. 7) Beym Waſſerbau iſt es ein Geſtelle von Holz, welches zur Beſchützung eines flachen Ufers gebraucht wird. Man findet ſie aus einem krummen Baum gemacht, der in 2 eichenen Beinen beveſtigt iſt, welche in ihn gelocht ſind, ſo daß ſie oft mehr als einen guten Fuß oben vorſtehen. Sie werden in einer Reihe am Ufer ſo wohl an den Beinen als am ſpitzigen Ende eingegraben, auch alſo geſtellt, daß bald die Beine, bald die Spitze des Baums gegen das Waſſer ſteht. Es werden vor denſelben allerhand Steine, raue Braacken u. d. g. eingegraben und die Einſchlämmung einer großen Fluth überlaſſen. 8) Bey den Salzſiedhäuſern bedeutet Bock ein eiſernes Geſtelle zur Oefnung des Heerdes, und wird gebraucht, wo man in denſelben Röſte und Wärmröhren hat. Es wird ſolches von Eiſen im Quadrat $\frac{3}{4}$ Ellen weit gemacht und hat auf der einen Seite 2 Band und auf der andern einen Schließkloben, worein das Thürchen von Eiſenblech gehängt wird. An den 4 Ecken wird es mit eiſernen Stangen in das Gemäuer verſchlaudert, und über der Oefnung mit 1 oder 2 eiſernen Stäben belegt, damit das Gemäuer darauf ruhe.

Bocken

Bocken heißt bey der Ziege ſo viel als der Naturtrieb, nach welchem ſie zum Bock verlangt. Ein Schiff hingegen bockt, wenn es bald hinten und bald vorne ins Waſſer niederſchnappt, weil es zu hoch bemaſtet, oder vorne überbaut iſt, oder eine unrechte Lage des Schwerpunkts, ingleichem eine ungeſchickte Schichtung hat.

Bockgerüſte, Bockgeſtelle, Lehrgerüſte, ſind in der Baukunſt Gerüſte, die in einer hölzernen Verbindung beſtehen, welche oben die Geſtalt eines Gewölbes hat, und bey Aufführung der Gewölber gebraucht werden. Man unterſcheidet dabey: die Breter, mit welchen die äuſſere Verfaſſung belegt wird, (**Schalbreter**,) das Gerüſte, welches den Boden unterſtützt, (**Bodengerüſte** oder **Lehrbogen**); das Gerüſte, worauf der Lehrbogen ruhet, (**Bock**) Sie ſind deſto nothwendiger, je größer die Sprengung iſt, und müßen der Laſt proportionirt ſeyn, auch nicht zu bald ausgeſchlagen werden, damit das Gewölbe ſich nicht ungleich ſetze und Riſſe erhalte.

Bockholben, ein Holz, welches bey Feldgeſtängen über einen Bock queer über gelegt wird, damit der Steeg darauf ruhe.

Bockmeſſer, ein Meſſer der Kammacher mit 2 Griffen, womit der Kamm geſchabt wird.

Bockmühle, Blockmühle, iſt eine gemeine deutſche Windmühle zu Mehl, Grütze, Graupen, u. ſ. w. die mit dem ganzen Mahlgerüſte um einen Block oder Pfahl gedreht werden kann. Dieſer Block wird durch das Blockgerüſte gehalten, und an der Seite der Mühle iſt ein langer Baum angebracht, (Sterz) der zugleich zur Treppe dient und mittelſt deſſen die Mühle auf dem Blockgerüſte gedrehet wird. Das Mühlengebäude beſteht aus den äuſſern wohl abgebundenen Wänden, den Bodenbalken und den Treppen; die

Maſchine hat die Windmühlenflügel, welche durch die Welle und das daran beveſtigte Kammrad die Mühlwelle in Bewegung ſetzen. Um die Mühle nach Belieben zu ſtellen, iſt eine Bremſe angebracht. Ein Hauptfehler dieſer Art Mühlen beſteht darinnen, daß ſie nicht genug beveſtigt ſind, und von Sturmwinden leicht über den Haufen geworfen werden können.

Bocksbart, wilde Haberwurzel, *Tragopagon*, ſ. Haberwurzel.

Bocksbeeren, ein Beyname verſchiedener Gattungen von Brombeeren. Auch Preuſelbeere, Heidelbeere, ſchwarze Johannisbeere werden ſo genannt. ſ. Himbeer.

Bocksbezoar, ſ. Ziege.

Bocksblut, ſ. ebendaſelbſt.

Bocksbohne, ſ. Klee (Fiber:)

Bocksdiſteln, Bocksdorn, ſ. Tragant.

Bocksſtelle, ſ. Bocksgerüſte.

Bockshäute, Bockfelle, ſ. Ziege.

Bockshörner, ſ. Johannisbrod.

Bockhörnerband, eine Art von Fenſter und Thürbeſchlägen, welche die Geſtalt zweyer Bockshörner hat und ſich um einen vernietheten Nagel bewegt. Es iſt dies eins der ſtärkſten Bänder.

Bocksholz, ſ. Franzoſenholz.

Bockshorn, *Foenum graecum*, Heu. (griechiſch:) Auch eine Ausartung des Getraides wird ſo genannt, ſ. Mutterkorn.

Bockskraut, ſ. Kali.

Bocklorbeer, der Miſt des Bocks, ſ. Ziege.

Bockspeterlein, ſ. Pimpernell.

Bockstalg, ſ. Ziege.

Bock umbringen. Dies geſchiehet, wenn das Erz in der Röſte einmal gebrannt iſt, und abermal auf ein anderes Feuer gebracht wird.

Bockwaizen, ſ. Buchwaizen.

Boden. Dieſes Wort kommt in verſchiedener Bedeutung vor. Es wird darunter verſtanden: 1) Das Erdreich und deſſen Beſchaffenheit, fr. *Terrein, Terrain.* So giebt es ſtarken, leichten, kalten, ſteinigten Boden u. ſ. w. S. Acker, ingleichem Erdarten. Daß kein Boden an ſich unfruchtbar iſt, und er verbeſſert werden kann, wird dort ebenfalls gezeigt werden. 2) Der unterſte Theil eines Dinges, lat. *Fundus*, fr. *Fond*, z. B. der Boden eines Faſſes, Schifs, Flußes, eines Gemachs. Von letzterem ſ. Stubenboden, Fußboden. 3) Bey künſtlichen Leinenwebern, ſonderlich Kannefaßmachern die Vorſchrift, nach welcher ſie die Fußſchemel mit den Schäften vereinigen müßen. Dieſe Beſchäftigung ſelbſt nennen ſie den **Boden einbinden.** Auch ſpricht man von Kattun und gemodelten Zeugen: ſie haben einen dunkeln, hellen, rothen, braunen u. ſ. w. Boden und verſteht damit die Grundfarbe. 4) Der obere Theil des Hauſes unmittelbar unter dem Dach. Er iſt ein wichtiges Stück einer bequemen Wohnung, und man bedient ſich deſſelben zur Aufbewahrung des Getraides und anderer Früchte, zur Unterbringung ſolcher Geräthſchaften, die man nicht zu allen Zeiten in der Haushaltung nöthig hat, und welche nur den Raum in den Gemächern verengern würden. Zum Trocknen der Wäſche, vorzüglich im Winter und dergleichen mehr. Beſonders ſchöne und geräumige Böden geben die Dächer *à la Manſard.* Neben dem iſt es eine Eigenſchaft eines guten Bodens, daß er gehörige Oefnungen habe, damit man die Luft durch denſelben ſtreichen laſſen könne, daß durch Fenſter oder im Sommer durch hölzerne Gitter den Vögeln der Eingang verweigert werde, daß er mit guten Bretern wohl verwahrt ſey, und noch verſchiedenes, das unter dem Wort Dach vorkom-

kommen wird. Der Landmann nennet überhaupt alles Boden, was über dem erſten Stock des Hauſes iſt, vermuthlich weil ſeine Häuſer blos einſtöckig ſind; und auch in der Scheune muß das, was Boden heißt, nicht eben unmittelbar unter dem Dache ſeyn, z. B. der Heuboden.

Bodenblatt. Eine Platte von Thon und Sand getrennet, die unter die Muffel im Probierofen gelegt wird, um die Kapellen und Treibſcherben darauf zu ſetzen.

Bodenbleche ſind ſtarke eiſerne Bleche, die zu den Salzpfannen gebraucht werden.

Bodenbohne, ſ. Faſeole.

Bodenbret. So wird genannt 1) ein Bret $\frac{5}{4}$ Zoll dick, welches zur Belegung der Böden gebraucht wird. 2) Eine ſtarke Diele oder Bret, welches an den Baurenwägen zwiſchen den 2 Leiterbäumen unten auf die 2 Rungenſtöcke gelegt wird und gleichſam den Boden des Wagens ausmacht. Es heißt auch Wagendiel oder Unterlage.

Bodeneiſen wird genannt ein ſchwarzes oder verzinntes Blech, noch einmal ſo breit und dick als ein gemeines, davon 600 Blatt auf ein Faß gerechnet werden. Ferner: das winklichte Eiſen eines Kupferſchmids, worauf der flache Boden eines Theekeſſels ruht, wenn er dieſen ſchlägt; dann ein gerader Meiſel, womit der Schiffszimmermann einen Kahn kalfatert oder dichtet; ingleichem eines der Eiſen, womit der Zinngieſer dreht.

Bodengeleg oder **Bodenſchicht** heißt in dem Bahren der Scheuren (Vierteln) die Lage Stroh, womit der Boden bedeckt wird, ehe man die Früchte darauf legt. Auch wird die erſte Lage der Garben ſelbſt zuweilen damit gemeynt. Es kommen dieſe unterſte Garben nicht horizontal, wie die übrigen zu liegen,

ſodern ſchief in die Höhe zu ſtehen, damit ſie von der Bodenfeuchtigkeit nicht Schaden leiden.

Bodenhammer, ſ. Hammer.

Bodenholz, ſ. Böttcher.

Bodenholz heißt auch die Rebe, die am Kopf des Weinſtocks hängt, und im zweyten Jahre, ſonderlich am weißen Stock, trägt. Ingleichem beym Waſſerbau, das Holz, womit der Boden der Schleußen, Archen, Gerinne u. d. g. belegt wird. Es wird auf die darunter befindliche Grundbalken mit hölzernen Nägeln aufgenagelt und an den Seiten unter die Wände eingelaſſen.

Bodenrad. Dasjenige Rad einer großen Uhr, welches mit der Walze, woran das Gewicht hängt, einen gemeinſchaftlichen Wellbaum hat. Auch bey Sack- nnd Repetieruhren führt ein Rad dieſen Namen.

Bodenriß, ſ. Kaſtenſchwand.

Bodenſäge. Das Inſtrument eines Böttchers, deſſen er ſich bedient, wenn er den Boden eines Gefäßes, weil die Dauben daran abgeſtoſſen ſind, von neuem einſetzen und daſſelbe anderſt kümmen muß.

Bodenſalz, das Salz, welches auf dem Grunde des Meeres gefunden und bey erfolgter Ebbe ausgenommen wird. Man kann es ſelten ſo, wie es gefunden wird, gebrauchen, ſondern bringt es in die Solenhälter und Stolendeiche, und läßt es darinn von dem Meerwaſſer auflöſen, damit ſolches dadurch an Salzgehalt reichhaltiger werde.

Bodenſchatz, Lagergeld. Eine Trankſteuer, die in Weinländern von eingeführten fremden Weinen entrichtet wird. Es wird zu dem Ende ſolcher Wein durch die geſchworne Viſirer angeſchlagen und nach Eymern geſchätzt. Man ſucht dadurch die Konſumtion des innländiſchen Weins zu befördern, und die Vermiſchung deſſelben mit auswärtigen ſchlechtern zu verhüten.

Bodenſchicht, ſ. Bodengeleg.

Bodenſchwellen ſind überhaupt ſolche Schwellen, welche auf dem Grund oder Boden liegen. Wenn ſie auf Mauerwerk kommen, muß man ſie durch die untergelegte Rinde vor dem Kalk verwahren, und wenn ſie in dem Boden liegen ſollen, ſo iſt der Leim, mit dem man ſie ringsum belegt, ein Mittel, daß auch weiches Holz über hundert Jahre dauert.

Bodenſchnur, der Name gewiſſer Schnüre bey den Kannefaßwebern.

Bodenſpicker, eine Art eiſerner Nägel.

Bodenſtein iſt in den Mahlmühlen der untere unbeweglich liegende Stein. Er hat ein Loch in der Mitte, durch welches das Mühleiſen geht, muß vollkommen waagrecht und um 2 Zolle ringsherum breiter ſtehen, als der **Läufer**, der ſich auf ihm dreht.

Bodenſtück bedeutet auſſer dem hinterſten Theil der Kämme auch den untern Theil des Uhrgehäußes, ingleichem das Holz, woraus der Böttcher den Boden des Faſſes macht.

Bodenventil heißt bey einer Feuerſpritze das in einem Stiefel unten am Boden angebrachte Ventil, worzu man am vortheilhafteſten ein Muſchelventil nimmt. Es wird am Boden des Stiefels eine Platte angemacht, die an der gehörigen Stelle für das Ventil eine kreisförmige Oefnung hat, ſo groß als die Ventilöfnung ſeyn ſoll. Dieſe Oefnung iſt nach oben oder innwärts des Stiefels kegelförmig, ſo groß, daß der Ventildeckel genau darein paßt, zu unterſt aber cylindriſch, mit einem Kreuz verſehen, welches mit der Platte aus einem Stück gegoſſen iſt und in der Mitte eine Oefnung hat, ſo groß, daß der Stift des Deckels ganz willig darinnen auf und niedergehen kann. Es dient ſolches zum Stege und hält den Deckel wegen des Knopfes am Stifte auf, daß er ſich von der Hülſe nur auf eine beſtimmte Weite entferne.

ferne. Die Oberfläche deſſelben iſt in der Mitte um die darinnen befindliche Oefnung herum ein weniges über die Oberfläche der Arme erhaben, ſo daß der Deckel, wenn er zugefallen iſt, darauf einſchließe, ohne das ganze Kreuz zu berühren, damit nicht durch ſolche gänzliche Berührung der Deckel am Kreuz hängen bleibe und das Waſſer ihn nicht geſchwind genug aufſtoſſen könnte. Es iſt überhaupt um dieſer Urſache willen gut, wenn man alle Theile des Ventils, die beym Spiel des Deckels ſich wechſelsweiſe an einander ſchließen und wieder entfernen, rauh macht.

Bodenzins bedeutet insgemein das Miethgeld, welches man für einen gemietheten Getraidboden bezahlen muß; zuweilen verſtehet man auch darunter das Standgeld, welches die Kaufleute auf Meſſen und Märkten bezahlen müſſen und noch öfter einen Grundzins, ſ. Standgeld und Grundzins.

Bodenzoll iſt an manchen Orten ein Zoll vom Wein und andern flüßigen Dingen.

Bodmerey, Bodmerie, Böddmerey, Bömerey, lat. *Foenus nauticum*, *Vſura maritima*, *Pecunia traiectitia*, holl. **Bodmerye**, fr. *Bodmerie*, *Bomerie*. Wenn ein Schiffer, deſſen Schiff beſchädigt, oder ſonſt auſſer Stande iſt, die Reiſe weiter fortzuſetzen, in den nächſten Hafen einlaufen muß, und aus Mangel des Geldes das Schiff nicht ausbeſſern oder verproviantiren kann, ſo geſchieht es zuweilen, daß er Geld auf hohe Zinſen aufnimmt und den Boden ſeines Schiffes, oder vielmehr deſſen Fracht verpfändet. Ein ſolcher Seekontrakt heißt Bodmerey, und wenn das Schiff, jedoch ohne Schuld des Schiffers, den beſtimmten Hafen nicht erreicht, ſondern durch Unglück Schiff oder verpfändete Güter verlohren giengen, ſo verliehrt der Darleiher ſein ganzes Kapital, wenn er ſich daſſelbe nicht hat verſichern

ſichern laſſen, und der Schiffer iſt von allem Anſpruch des Glaubigers frey. Es kann aber derſelbe entweder ſeine verdienende Fracht, oder in Ermangelung derſelben den Boden ſeines Schiffes, und zwar auf den Fuß, daß der Darleiher Anſprache auf die Fracht hat, und wenn dieſelbe nicht ſo viel austragen ſollte, ſich an das Schiff ſelbſt halten kann, oder auch gewiſſe in dem Schiff befindliche Güter inſonderheit verſchreiben; jedoch iſt er dabey gewißen Geſetzen unterworfen. Er darf dergleichen Gelder nicht in dem Ort aufnehmen, wo ſeine Rheder wohnen, es ſey denn, daß er ſelbſt einen Antheil im Schiff habe und die aufgenommene Summe ſich am Werth nicht darüber erſtrecke; er muß auſſer Landes allemal vorher verſuchen, ob niemand ihn oder ſeine Rheder kennt und einen Wechſel auf ſie annimmt, oder gegen gewöhnliche Zinſen einen Vorſchuß thut; auch ſoll er, wenn er Waaren für Rechnung des Schiffes am Bord hat, ſuchen, ſolche zu Geld zu machen, um die Aufnahme der Bodmereygelder wegen der hohen Zinſen, ſo lang es möglich iſt, zu vermeiden. Wenn nun das Schiff in dem beſtimmten Hafen glücklich eingelaufen iſt, ſo hat der Schiffer das entlehnte Geld nebſt dem bedungenen Intereſſe zu entrichten, und wenn dieſes nicht zu rechter Zeit geſchieht, ſo kann der Innhaber des Bodmereybriefes proteſtiren, das Schiff mit Arreſt belegen und bey weiterm Aufenthalt der Bezahlung es an die Meiſtbietenden verkaufen, auch von dem Tage ſeiner Proteſtation an Zinſe aufrechnen, jedoch nur übliche, weil die Gefahr aufgehöret hat.

Die Gebräuche und Verordnungen bey der Bodmerey ſind bey verſchiedenen Nationen verſchieden. Nach ſpaniſchen Geſetzen darf der Schiffer oder Eigenthümer des Schiffs den dritten Theil ſeines Werths und zwar mit Bewilligung des Konſulats

auf Bodmerey nehmen; nach der Rotterdamer Aſſekuranzordnung ſo gar nur den achten, ſehr große Noth und Gefahr ausgenommen; nach hamburger Statuten muß der, welcher dem Schiffer mehr Geld auf Bodmerey leihet, als deſſen Antheil am Schiff ſich erſtreckt, ſich allein an des Schiffers Perſon und Güter halten, womit das franzöſiſche Seerecht von 1681. und die Hanſeatiſche Schiffsordnung übereinſtimmt. Bey einigen geht der ältere Bodmereybrief dem jüngern, bey andern dieſer dem ältern vor. Wenn mehrere zugleich dem Kaufmann auf die Ladung Bodmereygeld gegeben hätten, und ſolche von ihm darauf verpfändet iſt, ſo hat keiner vor dem andern einen Vorzug. Wofern ein verbodmetes Schiff aus rechtmäßiger Verhinderung in dem Hafen, wo die Gelder aufgenommen wurden, bleiben muß, iſt nach preußiſchem Seerecht der Darleiher ſchuldig, gegen Erſtattung der Koſten und landesüblichen Zinſen ſein Kapital zurückzunehmen. Bodmereygelder kann ſich der Geber zum Vollen verſichern laſſen, aber der Nehmer darf es alsdann auf ſein verpfändetes Eigenthum nicht thun. Wenn zur Erleichterung des Schiffes Waaren über Bord geworfen werden müſſen, ſo wird nach den Rechten verſchiedener Nationen der Geber von Bodmereygeldern für die gegebene mit der Sache Werth korreſpondirende Summe als ein Mitaſſekurateur angeſehen und trägt in Schadenfällen nach Proportion ſeinen Theil an der Verringerung der verbodmeten Sache; nach andern Seerechten aber nicht, ſondern hat ſeine volle Bezahlung, wenn von der verbometen Sache in beſtimmten Häfen ſo viel zu Lande kommt, als darzu erforderlich iſt. (Von Bodmerey bezahlt man keine Haverey.) (S. dieſen Art.)

Uebrigens hat der Bodmereyglaubiger an dem Schiff eine Specialhypotheck, und geht ihm beym Kon-

Konkurs Niemand vor, als der, ſo Geld zum Bau des Schiffes vorgeſchoſſen hat. (Bylbrief geht vor Bodmerey.)

Bodmereybriefe, Bodmereywechſel, ſind Verſchreibungen, welche an die ausgeſtellt werden, die den Schiffern nach dem vorhergehenden Artickel Geld leihen. Man fertigt ſie gemeiniglich doppelt oder dreyfach um des Falls willen aus, wenn ein oder das andere Exemplar verlohren gienge und bemerkt darinn den Namen des Leihenden, des Entlehnenden und des Schiffs, die Beſchaffenheit der verbodmeten Güter, den Ort, wohin ſie beſtimmt ſind, die aufgenommene Summe und deren Urſache, die Bedingung, daß ſie auf Bodmerey genommen werden, die ausdrückliche Verpfändung des Schiffes oder Guts, die zu leiſtende Bezahlung, Ort und Zeit der Ausfertigung u. d. g. Gemeiniglich wird das Ende der Gefahr auf 8 oder 14 Tage nach der Ankunft des Schiffes beſtimmt. Hingegen in ſpaniſchen Kontrakten, welche auf den Boden des Schiffs lauten, und auf 24 Stunden nach dem Einlaufen in den beſtimmten Hafen, da es doch billiger wäre die Zeit 24 Stunden nach der völligen Löſchung anzuſetzen. Von Bodmereywechſel iſt der Seewechſel unterſchieden, von welchem an ſeinem Ort nachzuſehen iſt.

Bodmereykonto oder Rechnung, ſ. Handelsrechnung.

Bodmereywechſel, ſ. Bodmereybrief.

Bodruche, *Baudruche*, die obere feine Haut des Maſtdarms der Rinder, welche abgezogen und zu einem ſehr feinen Pergament zubereitet wird. Die Goldſchlager bedienen ſich deſſen zu ihren Häutformen, fr. *Chauderet*.

Böckelfleiſch, ſ. Pöckelfleiſch.

Böckelhering, Böckling, ſ. Hering.

Böcker, ein Haufen geſtrichener und auf die Tenne geſetzter Ziegel, die mit einem Meſſer beſchnitten werden, wenn ſie halb trocken ſind.

Böckgen iſt ein kleines Eiſen mit 2 Hörnern, welches im Brennhauſe gebraucht wird, um das Brandſilber damit abzuwärmen.

Böckſen ſagt man von neuem Wein, wenn er durch den zwar nicht angenehmen Geruch zu erkennen giebt, daß er in einem wohl und friſchgedüngten Weinberge gewachſen ſey, woraus man ſchlieſet, daß er gut und haltbar ſey, da denn der Geruch ſich nach und nach ſelbſt verliehrt. An andern Orten will man mit dieſem Wort einen ſchlechten neuen Wein tadeln.

Böderiche ſind Waſſerbeete, in welchen das Waſſer an die unterſchlächtigen Waſſerräder geleitet wird.

Bögen, Biegen, Bogenmachen, Koppen, iſt die ſiebente Arbeit im Weinberge, die gleich nach dem Pfahlſtecken folgt, da die Reben über den dabey ſtehenden Pfahl gebogen und mit kleinen Weiden angeheftet werden. Man verrichtet dieſe Arbeit am beſten, wenn es nicht ſehr heiß iſt, nach einem Regen oder Thau, da die Böge nicht ſpröde ſind, oder auch nach dem Schneiden, wenn der Saft in die Reben tritt.

Bogen heißen auch beym öſterreichiſchen Weinbau die Ableger.

Bogſpriet, ein langes, am Vordertheil des Schiffes herausliegendes Holz, welches als ein ſchiefliegender Maſtbaum gebraucht wird.

Boeſes, Boeges, Bügel, *Boeffes*, eine Art Seemuſcheln, die im Königreich Arder in Afrika ſtatt der Münze gebraucht werden. Sie ſind mit dem Kours auf den malldiviſchen Inſeln einerley.

Böhmen, Böhmer, Kaiſer Böhme, bömiſcher Groſchen, eine Münze in Böhmen, Schleſien und Mäh=

Mähren, am Werth drey Kreuzer, daß alſo derſelben fünfe, vier gute Groſchen ausmachen. Man nennt ſie auch Kaiſer⸗ oder Silbergroſchen.

Böhmerlein, Böhmlein, ſ. Seidenſchwanz.

Bömiſche Edelgeſteine. Es finden ſich da vorzüglich viele Arten derſelben, als Diamanten, denen nur die Härte fehlt, Amethyſten, Topaſen, Saphire, Hyacinthen, auch ſo gar Rubinen, die man ſonſt nur in Peru und Ceylon antrift. Auch Türkiſſe, Karniole, ſehr ſchöne Granaten, Korallen, Jaſpis, Kryſtalle u. a. m.

Böhne iſt der Fußboden in den Schmelzhütten, welcher entweder mit feinem Sand belegt, und applanirt oder mit einem Leimenſtrich, auch zerklopften Schlacken gemacht wird. In ſumpfichten Gegenden muß er durch Auffüllen über den Waſſerſtand des benachbarten Sees oder Flußes erhöht werden.

Böhnhaſen, Bühnhaſen, Störer, ſo werden Pfuſcher genannt, die nicht ordentlich Meiſter worden ſind und das Handwerk heimlich treiben.

Böhreiſen, ein Inſtrument der Maurer, welches aus einem 2 bis 2½ Fuß langen Eiſen beſteht, und einen hölzernen Handgriff hat. Man braucht es, die Kütte weich zu ſchlagen, oder altabgelöſchten Kalk zu zermalmen, ehe er in die Mörtelpfanne kommt.

Bölen heißt bey den Lohgerbern, die Haare von der Haut mit dem Schaabmeſſer herunter arbeiten.

Börde heißt im Niederſächſiſchen ein fruchtbares Kornland, im Gegenſatz der Wiſche oder eines Weide⸗ und Wieſenlandes.

Börig iſt ein Ausdruck in der Waſſerbaukunſt, womit man die Weite einer gebohrten Röhre beſtimmt. Z. E. Einböhrig iſt an einigen Orten eine Röhre, deren Höhlung einen Zoll, an andern Orten aber zwey Zoll im Durchmeſſer hat. Eine Zweyböhrige iſt alſo, deren Oefnung noch einmal ſo

viel

viel Quadratfläche hat; dreyböhrig, deren Fläche dreymal ſo groß iſt, u. ſ. w.

Börſe, lat. *Baſilica, Burſa, Curia vel Portus mercatorum*, fr. *Beurſe, Bourſe*, ital. *Borſa, Piazza*, iſt in großen Handelsſtädten ein anſehnliches Gebäude oder freyer Platz, wo ſich gemeiniglich in den Mittagsſtunden die Handelsleute, Wechsler, Mäckler, Kommißionairs und andere zur Handlung gehörige Perſonen täglich oder an gewiſſen Tägen in der Woche verſammeln, von Handlungsangelegenheiten reden, und Kauf- und Verkauf mit Wechſeln, Geld oder Waaren ſchlieſen. Es wird das, was den Kaufleuten zu wiſſen nöthig iſt, an der Börſe angeſchlagen, als angekommene Schiffe, oder ſolche, die in Ladung liegen, Verkaufe von Schiffen, Häuſern, Waaren u. d. g. m. Die Verſammlung der Kaufleute auf den Börſen wird beſonders in Londen, Brügge, Antwerpen, Amſterdam, Rotterdam und Hamburg mit ſolcher Genauigkeit gehalten, daß ſich ein Kaufmann des Bankerots verdächtig machen würde, wofern er einige Tage hintereinander auſſen bliebe. Falliten iſt nicht erlaubt, auf die Börſe zu kommen, bis ſie ſich mit ihren Gläubigern abgefunden haben. Die Amſterdamer Börſe wird für die wichtigſte gehalten, nach ihr folgt die Londner; auch die Hamburger iſt nicht unbeträchtlich. Man nennt dieſe Plätze oder Gebäude auch Wechſelplätze, ingleichem Zahlhaus, und dieſe Benennung ſcheint wahrſcheinlich zu machen, daß Börſe nicht ſowohl von einer Familie van der Beurſe, als vielmehr von Burſe abzuleiten ſey.

Börſe. *Bourſe et Convention des Marchands* heißt auch zuweilen ein in verſchiedenen Handelsſtädten Frankreichs verordnetes Gericht, welches bey Proceſſen und Streitigkeiten zwiſchen Kaufleuten, Handlungsangelegenheiten betreffend, in der erſten In-

ſtanz

ſtanz entſcheidet. Die darzu verordnete Perſonen heißen Priors und Konſule. Nicht ſelten kommt auch das Wort Börſe in der Bedeutung des Geldes vor, als in die Börſe greifen, die Börſen ſind verſchloſſen; wie es denn einen Beutel bezeichnet. Endlich hat auch dieſen Namen ein Fiſch in den Gewäſſern bey der Jnſel St. Vincent, der von den aus den Augen herumſchießenden Strahlen gleichſam einen Schein hat, und gut zu eſſen iſt. Er iſt am Leibe mit ſechseckigten Flecken von blauer Farbe geſprenckelt.

Börſenälteſte, ſ. Banquiers.

Börſenknecht iſt ein bey der Börſe aufgeſtellter Bedienter, der auf- und zuſchlieſet, ſie rein hält, ausruft und andere Dienſte thut.

Börſtenkraut, ſ. Saflor.

Börteln heißt bey Blechlern oder Klempnern den ſcharfen Rand umbiegen, und bey den Zinngieſern einen Rand drehen. Das Werkzeug heißt Börteleiſen, und Börteldorn iſt ein Dorn in der Docke, an welchem der Zinngieſer die Sachen beveſtigt, welche gebörtelt werden ſollen.

Böſchung, Abdachung, ſ. letzteres Wort. Auch bey Steinbrüchen muß man eine Böſchung von 45 Graden nehmen, damit nicht bey erfolgtem Regenwetter die Erde herabſchieſſe und den Arbeiter begrabe.

Böttcher, Botticher, Faßbinder, Büttner, Binder, lat. *Vietor*, fr. *Tonnelier*, iſt ein Profeſſioniſt, der ſehr veſte, runde hölzerne Gefäße aus Dauben, Bodenſtücken und Reifen verfertigt. S. Faßbinder.

Börtelet, der Name einer Farbe, die aus einer Gattung von Flechte (*Lichen tartareus*, Linn.) bereitet wird, welche man bey feuchtem Wetter von den Felſen, an denen ſie häufig wächſet, ſchabt, trocknet, mählt und eine Zeitlang in Harn einweicht. Die

Farbe,

Farbe, welche damit angeſetzt wird, braucht man ſtatt Orſeille.

Böttingsgericht heißt beym Deichweſen das oberſte Seegericht.

Boeuf heißt eigentlich ein Ochs, es wird aber dieſes Wort noch von mancherley Dingen gebraucht, als: *Boeuf à la mode* oder *à la royale*, eine Art von geſpicktem und gedämpftem Rindfleiſch mit ſäuerlich gewürzter Brühe; *Boeuf de Dieu*, der Zaunkönig, in der Sprache des gemeinen Manns; *Boeuf volant*, der Schröter oder Hirſchkäfer. Auch führen verſchiedene Scharrkäfer den Namen *Boeuf*.

Boſiſt, Boviſt, Bubenfiſt, Wolfsfurz, *Fungus bovillus orbicularis pulverulentus, crepitus lupi dictus J. B. Lycoperdon vulgare* Turn. *Lycoperdon boviſta*, Linn. eine große Art des Staubſchwamms, der gern auf trocknen Wieſen, vornehmlich im Auguſt und September nach dem Regen wächſt, rund, mit einem kleinen Stiel, anfänglich weiß, nachher bleichfarbig und wie geräuchert ausſiehet. Er wird oft ſehr groß und bis 5. Pf. ſchwer und iſt zuerſt mit einem ſchwammigten Weſen oder weißen Fleiſch angefüllt, welches aber, wenn er dürre iſt, zu einem braunen ſtinkenden Pulver wird. Wenn man ihn abbricht, giebt er einen Knall und flüchtigen Staub von ſich, der einen Schwefelgeſtank macht und in dem Auge Entzündung verurſachen kann. Er trocknet alle fließende Schäden aus und bereitet ſie zur Heilung vor. Vorzüglich dient er zum Blutſtillen, und wird den Pferden, ſo wie ſie gedrückt oder an Ohren und Schwanz geſtutzt worden ſind, mit Vortheil aufgelegt. Man hat ſo gar damit ſchon das Blut einer zerſchnittenen Pulsader der Pferde geſtillt. Auch kann man mit Boſiſt die Bienen ſchlafend machen und ſie denn nach Gefallen behandeln.

Bogen, ein Wort, das ſehr viel Bedeutung hat, 1. Bogen in der Baukunſt, ſ. Gewölbe, 2. ein Gewehr zum ſchieſen, 3. bey den Kohlenbrennern iſt es ein Harken mit langen eiſernen Zinken, womit ſie die Erde vom Meiler herunter ziehen, wenn die Kohlen gebrannt ſind, auch die Maaſe und Körbe mit Kohlen anfüllen. 4. Beym Münzweſen iſt es ein von Leinwand gemachtes Gerinne in Eiſen geſpannt, worein das feine geſchmolzene und treibendheiſe Silber in Zügen gegoſſen wird, wovon hernach die Schrötlinge zu dem Gelde gemacht werden; und bey dem Hutmacher iſt es ein Werkzeug, das aus einem ſtarken mit einer Darmſchnur beſpannten Holz beſteht, womit ſie die kurze Wolle zerſchlagen. (Den Bogen ſchlagen, ſachen) Es heißt dieſes Inſtrument auch **Fachbogen** oder **Fachbaum.** 6. Was ein Bogen Papier iſt, weis jedermann. Man hat der Größe nach Rojal- Median- Mittel- und kleine Bogen. Andere Bedeutungen des Worts Bogen, die nicht hieher gehören, übergehe ich.

Bogenfeile oder **Feilbogen**, eine Art Säge, deren ſich der Schloſſer zum Sägen des Eiſens bedient.

Bogenbaum, ſ. Taxbaum.

Bogendecke, *Concameratio*, eine krumme oder gewölbte Decke einer Kirche, eines Gemachs von Steinen, Mauerwerk oder Bretern.

Bogenfahrt. Durch ſelbe etwas handeln iſt ſo viel, als etwas überhaupt ohne beſondere Taxation der verſchiedenen Dinge, die man zuſammen kauft oder verkauft, einen Handel treffen.

Bogengang, ſ. Laube.

Bogengerüſte, ſ. Laube.

Bogenleder des Hutmachers beſteht aus einem Streifen Biberleder, welches über die kurze Seite des Hauptbretes gelegt und durch ein dünnes Stückgen Holz einer Linie hoch von ſelbigem entfernt iſt.

Bogenrolle iſt in der Baukunſt eine Verzierung des Schlußſteins, wenn ſich derſelbe unterwärts ein- und oberwärts ausgebogen vorſtellt und an den Seiten wie Schnecken oder zuſammengerollte Blätter gebildet iſt.

Bogenſchlagen. ſ. Bogen des Hutmachers.

Bogenſtein heißt ein Stein, der zu den Gewölbböden gebraucht wird und nach der Krümmung des Gebölbes ſeine Geſtalt erhält.

Bogenſtellung, Arkade, eine oder mehr an und nebeneinander geſtellte Gewölbe oder Schwibbögen.

Bogentreile, eine Art Bohrer, ſ. dieſen Artickel.

Bogenwerk, ſ. Laube.

Bogue, die erſte ſtachlichte Haut oder Schale auf der Frucht der Kaſtanien und Buchen.

Bohle heißt 1) bey den Sammt- und Seidenwebern eine dünne hölzerne Walze, worauf die Seite des Aufzugs, die hernach aufgeſchnitten den eigentlichen Sammt und Fälbel macht, beſonders aufgebauet wird. 2) Im Schleßwigiſchen bedeutet es ein Bauerngut. 3) Gemeiniglich aber verſteht man darunter Breter oder Stücke Holz von 2 bis 6 Zoll ſtark und von verſchiedener Länge und Breite. Man braucht ſie zu Treppen, Schleuſſenböden, Seitenwänden, Zäunen u. d. g. mehr. Die aus dem Kern des Holzes ſind dauerhafter und veſter, als die von den äuſſern Theilen des Baums. An manchen Orten heißen ſie auch Dielen. 4) Kohlſtätte werden gebohlt, wenn man einen feuchten oder ſumpfichten Grund ſchichtenweiß mit Holz belegt und mit trockener oder garer Erde, (die ſchon einmal bey den Kohlen gebraucht worden,) bedeckt.

Bohlengeld iſt an manchen Orten ſo viel als das Standgeld an Jahrmärkten.

Bohlengeſenke, eine Schacht und Geſenke, deſſen Jöcher von Bohlen gezimmert werden. Man legt

es

es gemeiniglich da an, wo das Geſenke nur $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Lachter weit und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Lachter lang ſeyn darf und das Gebürge ziemlich naß, letticht und dabey ſehr brüchig iſt.

Bohlenholz, daraus allerley Bohlen von $1\frac{1}{2}$ bis 9 Zoll dick und 12 bis 24 Zoll breit geſchnitten werden können. Man nennt es auch Sägblock.

Bohnen heißt ſolchem Hausrath, der aus ſchönem hartem Holz verfertigt iſt, Glätte und Glanz geben. Die Handwerksleute haben darzu eigene Polierhölzer und Bürſten; in der Haushaltung aber geſchiehet es meiſt auf folgende Art. Man reinigt das zu polirende Stück mit Leinwand vom Staub, reibt es mit einem Lappen, der in zerlaſſenes Wachs mit wenigem Baumöl vermiſcht, eingetaucht und nun beym Gebrauch auf Kohlen erwärmt worden iſt, vertreibt dann mit einem dichten wollenen Tuch das daran zurückgelaſſene Wachs dem Strich des Holzes nach, welches mit einiger Anſtrengung der Kräfte geſchehen muß, und polirt zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen.

Bohnen, (Feld-) ſ. Saubohnen.

Bohnen, (Schmink-) ſ. Faſeolen.

Bohnen, (Pferde-) ſ. Wicken.

Bohnen, (brennende) ſ. Faßeln.

Bohnenbaum, ſ. Acacia occidentalis.

Bohnerz, ein Eiſenerz, das aus reichhaltig und milden Geſchieben beſteht, die körnicht oder wie Bohnen geſtaltet ſind.

Bohrahl iſt ein ſpitziger Pfriemen in einem Heft, womit der Schreiner nach dem Lineal die Linien auf dem Holze verzeichnet.

Bohrbank, ein Werkzeug des Büchſenmachers, worauf er die Feuerröhre ausbohrt.

Bohren heißt in einen Körper eine runde Aushöhlung machen. Es geſchiehet ſolches bey dem Holz,

Stein, Erde, Glas, Metall u. d. g. und daher ſind die Inſtrumente und Maſchinen darzu ſehr manchfaltig, ſo wie auch die Art zu verfahren nicht anderſt als ſehr verſchieden ſeyn kann. Unter der Rubrick Bohrer wird ein mehreres davon vorkommen.

Bohrer, lat. *Terebra*, fr. *Foret* oder *Tariere*, ital. *Foratore* auch *Trivello*, iſt ein meiſtens ſchraubenförmiger Keil, deſſen man ſich bedient, um Löcher in harte Körper zu machen. Er iſt ein ſehr vielen Beſchäftigungen und Profeßionen höchſt nützliches und unentbehrliches Inſtrument und wird von den Bohr- oder Neperſchmieden verfertigt, indem ſie es gleich beym Schmieden vermittelſt des Hammers zu ſeiner Form bringen, die Schlangenwindung nachfeilen, den Bohrer weißglühend machen und abkühlen, auch zuweilen blau anlaufen laſſen. Es kommt bey dieſem Inſtrument ſehr viel darauf an, daß es nicht zu hart und nicht zu weich ſeye, damit es weder abſpringe, noch ſich biege, und daß es die Spitze genau in der Mitte habe. Der ſpitzige Theil deſſelben heißt die Klinge, und der untere, welcher einen Ring zum hölzernen Grif erhält, oder etwas breit geſchlagen und in denſelben vernielhet wird, die Angel.

Man theilt die Bohrer, unter welchen ſich eine große Manchfaltigkeit findet, nach ihrer Struktur und nach ihrem Gebrauch auf verſchiedene Art ein, indeſſen wollen wir verſuchen, ob es nicht am deutlichſten nach Beſchaffenheit der Materie geſchehen kann, die durchbohrt werden ſoll. Man bohrt 1) Erde und Stein. Darzu wird der Berg- oder Erdbohrer erfordert, mit welchem man die Eingeweide der Erdbodens bis auf 50 und 60 Klaftern tief unterſucht, und dadurch die Lagen und innere Beſchaffenheit des Bodens erforſcht, auch Steinkohlen,

Alaunſchiefer, Bergſalze und Salzquellen, Letten und andere Thon- und Erdarten aufſucht, ſ. **Erdbohrer**, und von dem eigentlichen **Bergbohrer** zu Sprengung des Erzes und Geſteins dieſen oben bereits angeführten Artickel. In dieſe Klaſſe gehört auch der **Grundbohrer** der Maurer, womit man das Fundament ſucht, ob es tief, locker, veſt, naß, leimigt, ſandigt u. d. g. ſey, ingleichem der **Sandbohrer** der Bronnenmacher, d. i. eine lange hölzerne Stange mit einem Eiſen, ſo mit einer Lichtſcheere verſehen, womit der Bronnen, wenn er voll Sand iſt ausgeräumet wird, indem letzterer beym Bohren in einen angehängten Sack fällt, nnd mit demſelben nach und nach herausgezogen werden kann; und der Froſtbohrer des Jägers, welcher bey hartem Froſt gebraucht wird, wenn mit den Furken nicht in die Erde zu kommmen iſt, und doch kein Getöß mit hacken u. d. g. erregt werden darf. Bey Bildhauerarbeiten in Stein hat man zweyerley **Marmorbohrer**, *Bouchordes*, die eine flache, herzförmig geſchmiedete Spitze haben. Man ſteckt die einen in das Holz eines Drillbohrers, daran ſich ein hölzernes Gleichgewicht und ein Queerholz befindet, und zieht ſolches unter währendem Bohren auf und nieder. Die andern, mit welchen man mehr ausrichten kann, ſteckt man in ein cylindriſches Holz ein, welches ſich in einen eiſernen Stachel endigt. Die eine darzu erforderliche Perſon legt ſich ein Bruſtholz mit 2 Griffen vor die Bruſt, welches mit einer löcherichten Platte von Eiſen gefüttert iſt, und ein Loch derſelben nimmt den Stachel in ſich, indeſſen geigt der Gehülfe mit einem Bogen die Bohrſtange und erhält ſie im Umlauf. Es iſt dieſes der **Fidel-** oder **Geigenbohrer**. Man bohrt 2) Metalle und und zwar a) Eiſen. Dergleichen geſchieht von dem Büchſenmacher, und er bedient ſich darzu der **Bohr-**

bank und Bohrmühle. S. folgenden Artickel, ingleichem des Schraubenbohrers; dann vom Nadler, wenn er mit einem Drill- oder Treilbohrer, den er mit 2 Fingern dreht, da denn die ſich aufwickelnde Schnur das Umdrehen fortſetzt, ein rundes Oehr in die Nadeln eindrillt; ingleichem von dem Schloſſer, der ſich darzu der Rennſpindel bedient, oder eines ſtählernen Werkzeugs, das auf der einen Seite eine Schneide hat und ſehr gehärtet iſt. Es geht durch ein hölzernes Heft oder Rolle, um welche die Schnur eines Bogens gewickelt iſt, womit man den Bohrer ſehr geſchwind umdreht. b) Kupfer und Meßing wird von Roth- und Gelbgieſern mit mancherley Inſtrumenten gebohrt. Es gehört hieher der Drill- Windel- oder Bogenbohrer, fr. *Villebrequin*, welcher aus einem runden eiſernen Stift beſteht, der vorne eine breitere winklichte Spitze zum Schneiden hat. Das Umtreiben geſchieht gleichfalls durch eine hölzerne Rolle, Bogen und Bruſtbret mit Löchern; und der Aufreißahl oder Draufbohrer, welcher nur aus einer ſtählernen Spitze beſteht, die man abnehmen und eine andere einſetzen kann, und ein Geſtell von Eiſen hat. Die obere bewegliche Scheibe wird an die Bruſt geſetzt und der krumme Arm herumgetrieben. Der Hahnbohrer glättet ein gegoſſenes Loch aus und iſt entweder kantigt und lauft vorne etwas ſpitzig zuſammen, oder beſteht nur aus einer ſtarken ſtählernen Klinge. Er hat oben einen vierkantigen Zapfen, den man beym Gebrauch in das Loch eines Windeiſens ſteckt und damit den Bohrer umdreht, und gegen die Seiten deſſelben Abſchnitte von einem hölzernen Kegel ſetzt, damit das ganze Loch ausgefüllt ſey. Der Spritzenbohrer hat an einem eiſernen oder kupfernen Stiel am Ende ein Stück Meßing, etwas länglichter als eine halbe Kugel, mit 3 oder 4 eiſernen Schneiden ver-

verſehen, die etwa 2 Striche vor dem Meßing hervorragen und in der Spitze deſſelben zuſammenſtoſſen. Man bohrt damit Dinge aus, die über den Kern gegoſſen ſind. c) Gold und Silber zu bohren hat man den Drellbohrer, (Kräuſelbohrer, Stoßtreil) welcher aus einem ſtarken eiſernen Drath, etwa einen Fuß lang, beſteht, am Ende aber eine viereckigte Hülſe hat, worein man ſpitzige Bohrer von verſchiedener Art einſetzen kann. In der Mitte des Draths iſt ein beweglicher hölzerner Arm, der an zwey Schnüren hängt. Beym Bohren ſchlingt man die Schnüre um den Drath, ſetzt den Bohrer ſenkrecht auf, und bewegt den hölzernen Arm herauf und herab. Der **Treibebogen** oder die **Bogentreile** iſt eine ſtählerne Bohrſpitze, die durch eine Rolle von Meßing geht, um welche die Senne des Bogens geſchlungen iſt.

3) Der Bohrer, welche zum Holz gehören, iſt eine große Anzahl, indem faſt jeder Profeßioniſt ſeine eigene hat, und eine genaue Beſchreibung einer jeden Art, wäre um ſo langweiliger, da oft der ganze Unterſchied mehr im Namen und der Größe, als der verſchiedenen Struktur zu ſuchen iſt. Ueberhaupt kann man ſie in **gerade** und **Schneckenbohrer** eintheilen. Bey jenen geht die Schneide in gerader Linie fort, die Spitze hat die Geſtalt von der Spitze eines ſtark ausgehohlten Löffels, und ſie heiſſen **Einſchneider** oder **Zweyſchneider**, je nachdem ſie entweder auf beyden oder nur auf der linken Seite ſchneiden, da denn auch die Spitze aufgeſchnitten iſt, und der eine Lappen etwas vorgreift. Bey den Schneckenbohrern, die am gewöhnlichſten ſind, findet man gewundene Schärfen und eine ſchraubenartige Spitze. Ich führe nun verſchiedene Profeßioniſten und die Bohrer, welche zu ihren Geſchäften erfordert werden, namentlich an. Der Tiſch-

ler führt vornämlich den **Drauf- oder Trauchbohrer**, der an die Bruſt geſetzt, und mit einem krummen hölzernen Heft getrieben wird, den **Spitzbohrer**, **Schneckenbohrer**, **Nagelbohrer**, **Schemelbohrer**, **Centrumbohrer**; der Zimmermann einen **Hohl- oder Riegelbohrer** und einen **Gewindebohrer** zu Verfertigung der Löcher in die Zapfen und Balken. Der Stellmacher oder Wagner den **Draufbohrer** zu kleineren, **Zweck- und Zapfenbohrer** zu größern Löchern, in welche Nägel kommen, den **Nabenbohrer** (oder **Näber**) womit vorgebohrt wird, ehe er das Zapfenloch in der Nabe ausſtemmt; den **Durchſtecher**, **Zäpfer** und **Locher**, womit in die Felgen gebohrt wird. Alle dieſe bisher genannte Bohrer des Stellmachers, ſind Löffelbohrer, folgende aber Röhrbohrer, nämlich der **Lochbohrer** und Radebohrer, beyde zum Loch der Nabe. Der Böttcher hat folgende Bohrer: den **Zapfen- oder Zwickbohrer** oder den **Bohrer zum Verriegeln**, fr. *Barrois*, *Vrille*, womit man die Löcher macht, darein man die hölzernen Zapfen ſtecken will, die den Stab veſt halten, welcher den Boden des Faßes zuſammenhält; den **Spundbohrer**, fr. *Bondonniere*, oder **Weingelbohrer**, mit deren einem das Spund- und mit dem andern das Zapfenloch gebohret wird. Den **Dibbel- oder Döpelbohrer** und den **Queerſcheibenbohrer**, womit eine Oefnung für den Hahn gemacht wird. Der bohrende Theil iſt ein flaches, an den Seiten ſchneidendes Stück Eiſen mit zwey Spitzen. Mit dem **Zoberbohrer** oder **Zweyſchneider**, an deſſen Mitte ein ſcharfes, zweyſchneidiges krummes Eiſen mit einem Keil beveſtiget iſt, macht man die Löcher in Kiehnenholz. Die Bohrer der Drechsler ſind alle hohl und von mancherley Größe. Sie ſchrauben ihr Heft in eine Spindel und nachgehends in die

Docke

Docke und halten die zu bohrende Sache dargegen. Beſonders gehören hieher der **Zwirlbohrer**, der mitten an der Spitze einen Stachel hat, welcher den Mittelpunkt der ausgebohrten Röhre leitet; die beyden Ecken ſeiner Schneide ſind ſchräg ausgeſchliffen und ſchaben durchs Umdrehen eine bereits vorgebohrte Röhre hohl; und der **Schraubenbohrer**, ſ. Schraube. Der Büchſenſchäfter bohrt mit dem **Ladeſtockbohrer** eine Höhle in den Schaft für den Ladeſtock; der Bürſtenbinder mit dem **Löffelbohrer** die Löcher in das Bürſtenholz, wobey er ſich eines hölzernen Schraubſtocks bedient, um es veſt einzuſpannen; und der Hufſchmied hat den **Radebohrer** und **Spitzbohrer**, um in die Felgen der Räder Löcher zu den Nägeln zu bohren. Der **Hohlbohrer** des Bildhauers iſt eigentlich eine Art Meiſel.

4) In Horn bohrt man mit dem Pfeifenbohrer, welcher ſehr dünn und lang iſt und vorne einen Löffel hat. Er wird in die Spindel geſchoben, ſo wie bey dem Drechsler, und das Horn mit der Hand dargegen gehalten.

5) Das Glas wird eigentlich nicht gebohrt, weil es ſeine Härte nicht geſtattet, ſondern durchgeſchliffen. Man bedient ſich einer hölzernen Rolle, die ſich in eine Axe endigt, welche der Größe des zu bohrenden Lochs proportionirt und mit einer darüber hervorragenden meßingenen Zwinge belegt iſt. Die Axe wird in das Loch eines Bretes geſteckt, und auf daſſelbe ein gebogener eiſerner Arm beveſtiget, der an ſeiner Spitze mit einer Schraube in den Mittelpunkt der Rolle eingreift, um ſie veſt und ſenkrecht zu erhalten. Dann legt man das Glas auf den Tiſch, leimt ein dünnes Stückgen Holz darauf, welches ein mit der Rollenaxe vehältnißmäßiges Loch hat, und bringt ſelbige in dieſes Loch, läßt geſiebten Schmer-

gel mit Baumöl um die Zwinge herlaufen, welchen man von Zeit zu Zeit friſch aufſtreicht, und bohrt das Loch, indem man vermittelſt eines Bogens und deſſen Schnur, womit man die Rolle umtreibt, nach und nach ein rundes Stückchen aus dem Glaſe heraus ſchneidet.

Bohrbank, Bohrmaſchine, Bohrmühle, ſind Maſchinen, wodurch die bewegende Kraft des Bohrers verſtärkt wird. Die Bohrbank wird vermittelſt eines Rades durch die Hand des Menſchen bewegt, und beſonders bedient ſich derſelben der Büchſenmacher, ein Rohr auszubohren; man nennt ſie überhaupt auch Handbohrmaſchinen, ſ. dieſes Wort. Die Bohrmühlen werden hingegen durch Waſſer, oder Wind, Pferde, Ochſen, oder durch Gewichte in Bewegung geſetzt; das was auf ſolche Art gebohrt wird, ſind hölzerne Röhren, ſ. Rohrbohrmaſchine; ſteinerne Bronnenſtöcke und Röhren, ſ. Steinbohrmaſchine; Gebürge zu Windſchächten und Windlöchern, ſ. Bergbohrmaſchine; Kanonen, Feuerröhren, Flintenläufe, ſ. Eiſenbohrmaſchine. Die Richtung des Bohrers iſt hiebey bald horizontal, bald ſenkrecht. Man hat die Bohr- und Schneidmühlen nicht gerne nahe an den herrſchaftlichen Waldungen, weil es nicht möglich iſt, allem Schaden vorzubeugen, der ihnen dabey zugefügt werden kann.

Bohrklippe, eine Art von Zange, daran Ringe ſind, womit in dem Fall, wenn ein Bergbohrer abbricht, das zurückgebliebene Stück gefaßt, mit dem Ring zuſammengehalten und herausgezogen wird.

Bohrkrätzer, ein eiſernes Werkzeug, womit das Bohrmehl aus dem Bohrloch des Bergbohres ausgeräumt wird.

Bohrloch iſt eine durch den Steinbohrer in das Geſtein gemachte Oefnung, worein das Pulver zu Zerſprengung des Steins gebracht wird. Man muß

dabey ſo wohl auf die vortheilhafteſte Lage deſſelben im Geſtein, als auch auf ſeine Tiefe ein genaues Augenmerk richten, um einen Zweck zu erreichen, der mit Mühe und Aufwand im Verhältnis ſteht. Wenn das Bohrloch mit Pulver geladen iſt, wird es mit kleinen Steinen und Thon oder Grieß zugeſtoſſen, und das heißt Auspfropfen.

Bohrmehl wird das zerriebene Geſtein, Sand, Thon u. d. g. genannt, welches ſich beym Gebrauch des Erd- oder Bergbohrers ſammelt. Es wird nun die Wendung des Bohrers beſchwerlich, daher ſchraubt man von der Bohrtafel die eiſerne Zange, durch welche der Bergbohrer in das Loch geht, ab, damit der Bohrer ausgenommen, und der Bohrſtöſſel ab- an deſſen Stelle aber ein ander Werkzeug zur Ausnahme des Bohrmehls angeſchraubt werden kann. Man gebraucht hierzu die **Schöpfkanne**, welche man an die Bohrſtange anſchraubt, ſie in das Bergloch läßt, den Bohrer etlichemal umdreht, bis ſich das Bohrmehl in ſolchen geſetzt und ausgenommen werden kann.

Bohrmühle, ſ. Bohrbank.

Bohrſcheibe, eine hölzerne Scheibe des Wagners mit einer Vertiefung, darein der an dem Grif des Bohrers befindliche Zapfen paßt. Er legt jene vor die Bruſt, wenn er ſich an den Bohrer anſtemmt.

Bohrſpähne ſind der Abgang beym Ausbohren des Gewehrs, welcher auf dem Eiſenhammer im Blauofen wieder zuſammengeſchmolzen werden kann.

Bohrſtampfer iſt ein Werkzeug der Steinbrecher, damit ſie um die in das Bohrloch geſetzte Patrone auf allen Seiten Letten und Grand einſtoſſen und veſt rammeln. Um die Patrone oder das Schießröhrgen nicht zu beſchädigen, hat er auf der Seite, die gegen das Röhrgen gebohrt wird, eine Höhlung.

Bohrſtangen, der mittlere Theil des Bergbohrers, gemeiniglich einen Zoll ſtark und von verſchiedener Länge, nämlich von 4 bis 8 Fuß, damit man durch Aneinanderſchraubung der verſchiedenen Stücke jede beliebige Länge hervorbringen könne. Der untere Theil, welcher mit dem Bohrſtoſſer oder einer andern Bohrſtange in Verbindung kommt, muß eine eingeſenkte Mutter haben, in welche die Schrauben aller Bohrſtöſſer, ſo wie auch die an jeder Bohrſtange oben befindliche Schrauben genau einpaſſen.

Bohrſtöſſer, Zwicker, iſt der Haupttheil des Bergbohrers, der die Oefnung in die Erde und das Geſtein macht, oder eigentlicher zu reden, der Bohrer ſelbſt. Er muß aus dem beſten Eiſen gearbeitet und der untere Theil ſcharf mit Stahl eingelegt und beym Härten ſo getroffen ſeyn, daß er weder zu weich noch zu hart ausfalle. Da das Loch, welches er bohren muß, ſo weit ſeyn ſoll, daß es auch die übrigen Theile des Bohrers ohne Hindernis durchläßt, ſo muß er die größte Dicke da haben, wo die Schneide anfängt, d. i. $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Schraube, wodurch er mit der Stange verbunden wird, darf nicht ſchwächer, als ſie ſelbſt ſeyn und muß alſo ohne die Hervorſtehung der Gewinden 1 Zoll haben, damit ſie nicht am erſten breche. Die Schraubengänge und Gewinde ſind am beſten vierkantig, $\frac{1}{4}$ Zoll tief und breit.

Bohrſtuhl, auch **Bohrbank**, aber in einem andern Verſtande genommen, als oben, iſt ein Gerüſte bey den Bohrmaſchinen, auf welchem die zu bohrende Sache aufliegt und mit Keilen, Klammern oder Schrauben beveſtigt iſt. Anders ſind ſie eingerichtet, wenn der Bohrer dem Körper, welcher durchbohrt werden ſoll, und anders, wenn dieſer dem Bohrer entgegen getrieben wird, wie auf den eigentlichen Bohrmühlen geſchieht. Es läßt ſich nicht wohl

wohl ohne Figuren ein deutlicher Begriff davon machen, wir übergehen daher die genauere Beſchreibung mit Stillſchweigen, und führen nur noch an, daß man nicht ſorgfältig genug darauf bedacht ſeyn kann, dem Bohrer die rechte Direktion zu geben und den Körper, der durchbohrt werden ſolle, in der richtigen Lage zu erhalten, damit das Loch nicht vom Mittelpunkt abweiche.

Bohrtafel iſt eine Diele, 3 bis 4 Fuß lang und 4 Zoll dick, in der Mitte mit einer Oefnung von 3 Zoll verſehen. Die Bohrtafel wird mit kleinen Pfählen an dem Ort beveſtigt, wo gebohrt werden ſoll, und auf das in derſelben befindliche Loch eine eiſerne Zange mit Schrauben veſt gemacht, welche den Bohrer, der durch die Bohrtafel in das Bergloch geſetzt wird, anhält, daß er nicht darein ſtürze, wenn ſich ein Theil davon ausgeſchraubt hätte, oder abgebrochen wäre.

Bohrwurm, Bohrer, Holzbohrer, Pfahlwurm, Köcherwurm, holl. **Boorworm, Zee-Houterworm, Paalworm, Kokerworm,** *Teredo navalis*, Linn. *Solen lignorum*, iſt eine den Schiffen und den Seedämmen ſehr gefährliche Konchylie von dem Geſchlecht der Pholaden, mit einer weißen dünnen Schale, die den Bau eines ſpitzigen Kegels hat und auf mancherley Art gekrümmt erſcheint. Es iſt unglaublich, welche Verheerungen dieſer Bohrwurm anrichten kann, der die Schiffe ganz durchwühlt und in Gefahr ſetzt, zu ſinken, daher man genöthigt iſt, ſie zu **behaudern** oder von auſſen mit Bretern zu überziehen, zwiſchen welche man Kälberhaare ſteckt. Und zwar muß dieſe Vorſicht, welche bey einem Schiff mehrere tauſend Thaler koſtet, alle 3 Jahre wiederhohlt werden. Im Jahr 1730. und den folgenden durchwühlte dieſer Wurm in kurzer Zeit die Pfähle der Seedämme in Holland, ſo daß dieſe in Ge-

Gefahr kamen, einzuſtürzen und Holland über⸗ſchwemmt worden wäre, wo man ſie nicht mit neuen vertauſcht und noch eine Vormauer mit unglaubli⸗chen Koſten geführt hätte. Zum Unglück weis man noch kein hinlängliches Mittel, dieſem ſchädlichen Wurm genugſam zu ſteuren.

Bois. Dieſes Wort heißt, wie bekannt iſt, Holz von gefällten, oder auch eine Waldung von ſtehenden Bäumen, daher: *Bois affoibli*, ein Bauholz, dem an einem Ort etwas von ſeiner Dicke genommen wor⸗den iſt, um ihm eine Höhlung oder Krümmung zu geben. *Bois apparent*, ein freyliegendes, nicht ver⸗decktes Holzwerk, z. E. ein Verſchlag, der nicht über⸗zogen iſt. *Bois arſin*, Bäume, die in Brand ge⸗rathen; *Bois bombé*, bauchigt, krumm gewachſenes Holz; *bois boucan*, ein Holzſcheit, das einge⸗ſchrumpft iſt, und das zum Klafterholz nöthige Maas durch die Länge der Zeit verlohren hat; *Bois de brin* oder *de tige*, ein nach ſeinem ganzen Wuchs gewald⸗rechteter Baum, ein langes grobeſchlagenes Bau⸗holz, woran Stamm⸗ und Zopfende noch beyſam⸗men ſind; *Bois de broſſe*, das gebohrte Holz der Bürſtenbinder, worein die Börſtenbüſchel kommen; *Bois canard*, Floßholz, das man im Waſſer herum⸗treiben läßt, damit es kompakter werde, auch Schei⸗ter, die zu Grunde geſunken oder am Ufer hangen ge⸗blieben ſind; *Bois contibai, contiban*, Bauholz das nur auf einer Seite wahnkantig iſt; *Bois chablis*, Wind⸗fälle; *Bois de chandelle*, ſ. Citronenholz; *Bois en chantier*, in großen Haufen aufgeſetztes Holz; *Bois de charpente*, Zimmerholz, *de charronage*, Wagner⸗holz, *de chauffage*, Brennholz; *Bois combugé*, das vom Waſſer gequollen iſt; *Bois de compte*, Brennholz, wovon höchſtens 62 Scheiter erfordert werden, die 3 Ringe auszufüllen, welche eine Fuhre Holz betragen: die Scheiter davon ſollen wenigſtens

18

18 Zoll dick ſeyn; *Bois de corde*, Holz, welches nach dem Klaftermaas, *à la membrure* (von 4 Fuß Höhe und 4 Fuß Breite in Frankreich) verkauft wird, und an Scheitern geringer als das eben angeführte iſt. Dieſes Klaftermaas macht eine Fuhre (Voie) aus und 2 Voies betragen erſt 1 Corde oder Klafter. *Bois de Cypre*, ſ. Roſenholz. *Bois dechauſſés*, Bäume, die am Stock von Erde entblößet worden ſind; *Bois decbiré*, übrig gebliebene Stöcke von verarbeitetem Holz oder von alten Schiffen, das man zu Brennholz verhauet. *Bois en défends*, Hegeholz, junges Holz, welches noch nicht abgeholzt und worein kein Vieh getrieben werden darf; *Bois defenſable* hingegen, wo die Bäume ſchon ſo groß ſind, daß das Vieh nicht leicht mehr Schaden thun kann. *Bois de delit*, Bäume, die verbotener Weiſe abgehauen ſind. *Bois á dentelle*, Spitzenholz. *Bois deverſé* oder *gauche*, Holz, das ſich geworfen hat und krumm oder ſchief worden iſt. *Bois dur*, bedeutet zuweilen das gelblichte Holz von der Hopfenhagbuche. *Bois d'echantillon*, Holz, das nach einem beſtimmten Maas zugehauen oder geſchnitten iſt. *Bois d'email*, *de mail*, das nach der Schräge, vom Centro nach der Circumferenz zugeſägte oder gehobelte Holz. *Bois d'enfonçure*, halb dürre Bäume. *Bois équarri*, *carré*, *quarré*, *d'ecariſſage*, gewaldrechtetes Holz, das ſchon im Walde im Groben beſchlagen worden iſt. *Bois de Fernambuc*, ſ. Braſilienholz. *Bois flache*, *flacheux*, wahnkantiges Holz, welches keine ſcharfe Kante, oder an den Ecken noch etwas Splint hat. *Bois de fuſtet*, ſ. Gelbholz. *Bois de haute futaie*, hochſtämmiges Holz, das man zu großen Hauptſtämmen aufzieht. Man nennt es auch Oberholz, wenn Stangen- oder Unterholz, welches 3mal ſchlagbar wird, bis jenes abgetrieben werden kann, darzwiſchen ſteht. Zuweilen

len wird unter Bois de haute futaie ein Wald verſtanden, worinnen lauter hohe Bäume ſtehen. *Bois genti, gentil*, Seidelbaſtholz. *Bois giſant*, gefälltes Holz. *Bois gras, doux*, weiches Holz. Auch wird durch die erſte Benennung oft mürbes Holz verſtanden, davon der Baum überſtändig war. *Bois de grille*, ſ. Federſtock. *Bois de Jaſmin*, ſ. Citronenholz, *d'Inde*, ſ. Kampecheholz. *Bois lavé*, das zerſchnittene oder geſägte Bauholz, welches der Zimmermann mit der Queeraxt wieder glatt gemacht hat. *Bois madré, noué, nouailleux*, knotigtes, maſerichtes Holz; *Bois marmentaux*, Bäume, die man zur Zierde um ein Schloß, Haus oder Garten herum pflanzt. *Bois de merrain*, in dünne Bretchen, geſchnittenes Holz, ungefähr 1 Zoll dick und 3 bis 4½ Fuß lang. *Bois mi-plat* oder *méplat*, Holz, welchem man beym Beſchlagen mehr Breite als Dicke läßt. *Bois de moule, de quartier*, Stücke Holz, wenigſtens 18 Zoll dick, deren man gemeiniglich aus einem Stamm viere macht. Es heißt auch *Bois de traverſe*, *Bois neuf*, das nicht als Flößholz, ſondern auf der Achſe oder in einem Fahrzeug herbey gebracht wird. *Bois perdu*, Holz, das man Scheiterweiſe in den Fluß wirft und es dahin ſchwimmen läßt, wo es ordentlich verbunden und weiter fortgeſchafft wird. *Bois en pucil*, ein friſches Gehäu, welches vor weniger als 3 Jahren abgeholzt worden iſt. *Bois rabougri*, knorrichtes, krüppelichtes Holz. *Bois récépé, en récépage*, junges Holz, das unten abgeſchnitten worden, damit es hernach deſto friſcher und gerader wachſe. *Bois refait*, Holz, welches man auf allen 4 Seiten ſchnurgerade zugehauen hat, nachdem es vorher ſchief oder wahnkantig geweſen. *Bois de remontage*, vorräthiges Geſchirrholz zu Ausbeſſerung der Wagen, Karren, Lavetten, ꝛc. Bois en retour, das ſchon wipfel-

dürre

dürre wird und hie und da zu verderben anfängt. *Bois de Rhodes*, ſ. Raſenholz. *Bois de haut revenu*, hochaufgeſchoſſene Bäume von 40 bis 60 Jahren, die aber ihren völligen Wachsthum noch nicht erreicht haben. *Bois rouge*, *echauffé*, *de ſang*, erſticktes, im Kern ſchon rothgewordenes Holz, das einen Anſatz zur Fäulung hat. Auch verſteht man unter der erſten und letzten Benennung zuweilen das falſche Kampecheholz. *Bois roulé*, das ſich am Stamm inwendig geworfen hat. *Bois de ſciage de ſcie*, Sägholz, das zu kleinen Balken, Bohlen oder Bretern geſägt worden iſt oder werden ſoll. *Bois taillis*, Schlagholz, lebendiges Holz, das nach dem Abhauen vom Stock wieder ausſchlägt und alle 10 bis 20 Jahre wieder ſchlagbar wird. *Bois tortu*, Rebenholz oder auch ſehr krummes Holz, das nicht zu den Klaftern taugt, weil es zu viel leeren Raum macht. *Bois tranché*, Holz mit vielen Queerfaſern, die den Diameter gleichſam durchſchneiden, daß es in einer horizontalen Lage wenige Laſt tragen kann und ſich nicht in einer ziemlichen Länge nach dem Faden ſpalten läßt. *Bois vif*, ein Gegenſatz von mort-bois Eichen- Buchen- und überhaupt ſtarkes Holz von anſehnlichen Bäumen. *Bois volans*, Scheiter, die dem Strom nach ſchwimmen. *Vieux bois* heißt bey den Winzern altes Rebholz, der Schenkel unten am Stamme.

Bois heißt auch 1) bey den Edelſteinſchneidern ein dickes, kurzes, durch und durch ausgebohrtes cylindriſches Klötzchen, worauf ſie die Hand zur ſicherern Führung derſelben anlehnen. 2) Bey den Jägern das Hirſchgeweih.

Boiſſeau heißt 1) ein rundes Gefäs von Holz zu Ausmeſſung des Getraides, Mehls u. ſ. f. S. Scheffel. 2) Bey den Bortenwirkern und Knopfmachern ein walzenförmiges, hölzernes Klöppelinſtrument zu kleinen

nen Handarbeiten. 3) Bey den Röhrenmeiſtern die kupferne Büchſe, in welcher der Drehſchlüſſel eines Hahns umgedrehet wird. 4) Bey den Töpfern ein weites, röhrenförmiges Stuck von Thon ohne Boden. Man fügt viele derſelben zu einer Röhre zuſammen, z. B. bey Priveten.

Bokar, ein arabiſches Handelsgewicht. Zu Betalfaguy wird ein Bokar auf 40 Farcellen gerechnet und ſoll 760 Pf. Hamburger wiegen. Der dortige Bokar hat 28 Farcellen in Mokka; hingegen der Bokar oder Bahar von Mokka hat 15 Farcellen oder 410 Pf. Hamburgiſch.

Bokas, eine Art blauer oder weißer baumwollener Tücher aus Surate.

Bol oder *Bau*. Die Stelle, welche die Fiſcher beym Brutelgarn einnehmen, um die Netze der andern Fiſcher nicht zu beſchädigen.

Bolantin, eine Art Fiſchfang bey der Küſte von Valencia, der dort auf dem hohen Meer mit Angeln geſchieht und hauptſächlich auf die rothen Meerbrachſenen abgeſehen iſt.

Bolch wird bald der Blaufelch, bald der Hauſen, Weisling oder gemeine Kabeljau genannt.

Boletus, ſ. Löcherſchwamm.

Boll, Bollig, heißt ſo viel als ſpröde, z. E. bolliges Leder, welches zu lange in der Gahre gelegen, und alſo ſpröde iſt; Bolleiſen, ein ſprödes Eiſen; Bollacker, der ſo locker und kraftlos wird, daß alle Düngung denſelben faſt nicht mehr binden kann.

Bollen, die Knoten am Flachs, ſ. Flachs. Auch die in der Küche gebräuchliche Schöpfpfanne führt in manchen Orten den Namen Bolle; die knollichten Wurzeln mancher Gewächſe, die ſo, wie die Zwiebeln, Blumen treiben, heißen ebenfalls Bollen.

Bollmehl iſt ſoviel als Nachmehl.

Bologna, ſ. Bononien.

Bologneſer-Seide, ſ. Seide.

Bolognini, eine kupferne Münze, die zu Bologna, wo ſie geſchlagen wird, die Stelle der franzöſiſchen Sols vertritt. Sie gilt 4 Quatrini, oder ſo viel als ein Baiocco Romano, 85 derſelben machen einen bologneſiſchen Skudo, (41⅓ Schill. hamb. Banko) 12 eine Biana und 6 ein Bolognina aus. Zu Ancona gehen ihrer 80 auf einen Skudo, (45 Schill. hamb. Banko) zu Lucca 75 (der Skudo zu 48½ Schill.) zu Modena ebenfalls 75 auf eine Skudo und 20 auf eine Lira.

Bolumbac, Carambole, *Camarix*, *Carabelli*, *Chamacoch*, eine indianiſche Frucht, die auf einem Baum wächſt, der die Größe eines Quittenbaums hat und deſſen Laub den Apfelblättern ähnlich, aber länger und hellgrün iſt. Dieſe Frucht hat die Größe eines Hünereyes, iſt etwas lang und gelblicht, gleichſam in 4 Theile zertheilt und voller Streifen und darzwiſchen befindlichen leeren Plätzen. In der Mitte ſind einige harte Saamen enthalten. Es dienet dieſe Frucht ſo wohl zur Speiſe als Arzney, ſchmeckt angenehm und erweckt den Appetit.

Bolus, Eiſenthon, Fetthon, *Argilla bolus*, Linn. *Argilla pinguis*, Waller. fr. *Bol*. iſt eine rothe, bräunlichte oder gelbrothe Thonerde, welche im Anfühlen fett zu ſeyn ſcheint, das Waſſer begierig einſchluckt und darinnen zergeht, und wenn man daran leckt, an der Zunge klebet. Er iſt den Beſtandtheilen nach ein eiſenhaltiger Thon, der oft etwas Vitriolſäure enthält, im Feuer hart wird und dann zu Glas ſchmilzt. Von den Siegelerden iſt er nur dadurch unterſchieden, daß dieſe geſchlämmt, in kleine Stücke geformt und mit einem Wappen bezeichnet ſind. Sonſt ließ man den Bolus aus der Levante und Armenien bringen, *Bolus Armena*, *orientalis*,

Lutum Armenum, Terra Armenica, fr. *Bol d'Armene, du Levant*, und man findet ihn noch zuweilen in den Apothecken, er iſt feiner, zarter und bläſſer von Farbe; aber nun wird er an vielen Orten Deutſchlands und anderer Länder gegraben, und hat jenen entbehrlich gemacht. Man hat heut zu Tage boringiſchen Bolus, aus der däniſchen Inſul Boringen, weiß und grau; von gleichen Farben bey Goldberg in der Liegnitz und bey Strigau; grünen Bolus, eine ſeltene Gattung bey Goldkronach im Bayreuthiſchen; ungariſchen Bolus von Tockay, der in Farbe und Feinheit mit dem armeniſchen übereinkommt; bömiſchen, weiß und roth; franzöſiſchen von Bouille, roth und grau auch gelb; würtembergiſchen, nürnbergiſchen, der unter den deutſchen der beſte iſt, u. ſ. w. Wenn der Bolus ausgegraben iſt, zerläßt man ihn im Waſſer, ſchlämmt ihn und formirt viereckigte Stangen oder Stücke wie ein Finger. Man bedient ſich deſſelben in der Arzneykunſt, wiewohl er viel von ſeinem ehemaligen Kredit verlohren hat; häufiger aber wird er von Künſtlern gebraucht, und zwar der armeniſche zum Steinpoliren, der gelbe zum Goldgrund beym Uebergolden, der gemeine rothe zur Deſtillation des Scheidewaſſers, auch zum Anſtreichen. Er dienet auch zu Verfertigung irdener Geſchirre und zu gröbern Mahlereyen.

Bolzano, ſ. Bogen.

Bolzas, eine Art indianiſchen Zwillichs von Baumwolle, ſ. Zwillich.

Bolzen, Döbel, fr. *Boulon*, iſt ein ſtarker eiſerner Riegel, oben mit einem runden oder viereckigen Kopf, unten mit einem Schlitz, darein eine Schlieſe kommt, oder Schraube, oder Spitz, den man hackt oder vernietet, damit er nicht zurücke gehen kann. Bolz heißt auch ein kleiner gefiederter Pfeil zum ſchieſen; dann

dann ein cylindriſches Stück Kupfer oder Eiſen, welches in die Mitte der Höhlung, worein eine bleyerne Röhre gegoſſen werden ſoll, eingeſteckt wird, und den Kern vorſtellt. Abgeſchnittene Klötze von unbeſchlagenen Stämmen, die man beym Bauen zum Unterſtützen braucht, werden ebenfalls Bolzen genannt.

Bolzenſchrot iſt eine gewiße Zimmerung bey dem Schachtbau, welche zur Verwahrung der Schachte in nicht rolligen Gebürge gebraucht wird.

Bolzenſchloß, eine Art Vorlegſchlöſſer von cylindriſcher Geſtalt, die mit einem ſchraubenförmigen Schlüſſel geöfnet werden.

Bolzenſtichel, eine Art Grabſtichel der Petſchaftſtecher und Wappenſchneider.

Bolzenzeiger, ein Inſtrument, womit der Wappenſchneider die Figuren ausgräbt.

Bomaſin oder **Bombaſin** iſt ein bekannter baumwollener, bisweilen mit leinenen Fäden vermiſchter, über das Kreuz gewirckter und meiſtentheils auf Art des Kottuns gedruckter Zeug. Dieſen Namen führt aber auch ein mayländiſcher Seidenzeug.

Bombax, Seidenwollenbaum, Baumwollenſtaude, ſ. Baumwolle.

Bombée, Fenêtre, ſ. Fenſter.

Bombement iſt beym Bauweſen eine ziemlich flache unmerkliche Wölbung mit einem doppelten Abfall, überhaupt eine Konvexität oder bogenförmige Erhabenheit nach einem flachen Zirkelſtück. Daher *bomber* bey den Goldſchmieden ausbäuchen, z. E den Deckel einer Tabatiere.

Bompernikel, ſ. Pompernickel.

Bonannas, der Name eines oſtindiſchen Baumes, deſſen Blätter ſehr groß, die Früchte aber den gemeinen Gurken gleich ſind.

Bonaſia, ſ. Haſelhuhn.

Bonaxt iſt ein Beil der Zimmerleute, mit welchem ſie runde Bäume beſchlagen, indem ſie zuerſt gegen den Kern zu Vertiefungen einhauen, dann die dicken Spähne herunter machen, damit der Baum die vierekigte Geſtalt eines Balken erhält. Man nennt ſie an andern Orten Fällaxt.

Boncal, ein Gewicht im Königreich Achen auf der Inſul Sumatra, deſſen man ſich bey allerley Waaren, beſonders bey dem Staubgolde bedient. Zwanzig machen einen Ratti aus und ein Boncal hält 3 Loth kölniſch.

Bonde, 1) der Zapfen an einem Teich, um das Waſſer ablaſſen zu können. 2) Auch führt ein Baum in Afrika dieſen Namen, der an Höhe und Dicke alle Bäume in der Welt übertreffen ſoll, ſo daß ihn 6 bis 7 Menſchen kaum umklaftern können. Sein Holz iſt weich und wird zum Schiffbau ſtark verhandelt. Die Aeſte, die man in die Erde ſteckt, ſchlagen bald Wurzeln. 3) Im Herzogthum Schleßwig heißt Bonde ein Bauer, der ſeine Güter erb- und eigenthümlich beſitzt, und wird einen Lanſter, der ſie zu Lehen hat, wie auch einem Leibeigenen entgegen geſetzt. Sonſt waren Bondi in alten Zeiten eine Gattung leibeigener Leute.

Bon-Henri, Feldſpinat, ſ. Spinat.

Bon homme. ſ. Wellkraut.

Boniama, ſ. Ananas.

Bonichon iſt ein Luftloch am Glas- oder Werkofen in der Glashütte, welches mit den halbmondförmigen Oefnungen des Kühlofens Kommunikation hat, und die Hitze des Glasofens in den Kühlofen herüberzieht.

Bonjeau heißen 2 Büſchel Flachs, die man Kopf über Ende zuſammbindet, damit ſie im Waſſer, wo ſie röſten ſollen, weniger Platz einnehmen.

Bonier iſt in Flandern ein gewiſſes Maas, wornach die Feldgüter eingetheilt werden.

Bonnarii, *Bunnatarii* *Bonnuarii*, eine Art ehemaliger Bauern, welche der Gattung ziemlich gleich kamen, die man heut zu Tage in einigen Gegenden Gärtner nennt.

Bonne femme, ein ſchwarzer Taffent, der inſonderheit zu Lyon fabricirt wird.

Bonnet heißt bey wiederkäuenden Thieren der zweyte Magen, mit dem ſie, wie vermuthet wird, von dem eingeſchluckten und vorher im erſten Magen (Panzer, *Ingluvies*) angefeuchteten und erweichten Futter einen Theil nach dem andern ins Maul hinaufdrücken, um es zum zweytenmal ſorgfältiger zu käuen. Er wird auch *Reſeau*, lat. *Reticulum* genannt.

Bonneterie, die Profeßion der Strümpfwirker, die in Frankreich aber auch Mützen, Handſchuhe, u. ſ. w. von Wolle und Seide zum Verkauf ſtricken. Sie macht in Paris das ſechſte *Corps des Marchands* aus.

Bonnets de Marſeille, eine Art wollener Mützen, womit von Marſeille aus ein ſtarker Handel nach der Levante und abſonderlich nach Smyrna getrieben wird, wo man hernach ihren bauſchigten Rand mit Neſſeltuch umwindet und ſie ſolchergeſtalt zu Turbans macht.

Bononien, ital. *Bologna*, fr. *Bologne*, *Boulogne*, lat. *Bononia*. Die Hauptſtadt des bononiſchen oder bologneſiſchen Gebieths im Kirchenſtaat, hält **Buch und Rechnung** in Lire, Soldi und Denari. Die Soldi werden Bajocci oder Bolognini genennet. 1 Lira hat 2 Giuli oder Paoli, 20 Soldi, Bajocci oder Bolognini, 120 Quatrini oder 240 Denari. 1 Giulio oder Paolo hat 10 Soldi; 1 Soldo 6 Quatrini und 1 Quatrino 2 Denari. 1 Scudo

di Cambio, den man auch Piaſtra oder Pezza da otto Reali nennet, wird zu 85 Bolognini, mithin 4 Scudi di Cambio zu 17 Lire gerechnet.

Die Valuta des berechneten Geldes iſt zweyerley, nämlich Banko, d. i. Wechſelgeld; oder Moneta lunga, d. i. Courant, wovon der Unterſchied 5 Procent, w. o. m. beträgt.

Von folgenden **Münzſorten**, welche hier roulliren, gilt ein franz. alter Louisd'or oder eine ſpaniſche Piſtole in Banko 17 L. 10 S. in Courantvaluta 18 L. oder 36 Paoli w. o. m. 1 italieniſche Piſtole in B. 17 L. in C. 17 L. 10 S. oder 35 P. 1 Zechino di Venezia in B. 10 L. 5 S.; in C. 10 L. 10 S. 1 Zechino di Fiorenza in B. 10 L. 4 S. in C. 10 L. 10 S. 1 Zecchino di Roma in B. 10 L.; in C. 10 L. 5 S. 1 Ongaro oder Dukat in B. 9 L. 15 S.; in C. 10 L. 1 Scudo d'Oro di Roma, genannt Corſins, in B. 8 L. 5 S.; in C. 8 L. 10 S. 1 Filippo di Milano in B. 5 L. 2½ S.; in C. 5 L. 5 S. alles w. o. m. Ferner roulliren häufig: Petroni oder Teſtoni zu 3 Paoli; Giuſtine zu 26 Soldi; Lire zu 20 Soldi; Giuli oder Paoli zu 10 Soldi; einfache und doppelte Marajole zu 2 und 4 Soldi; Bajocci, Bolognini oder Soldiſtücke zu 6 Quatrini, und Bagcheroni zu ½ Soldi oder 3 Quatrini.

Die **Würdigung** anlangend, ſo wird eine Lira Wechſelgeld in den beſchriebenen Münzſorten zu 7⅔ Aſen fein Gold, und 102 Aſen fein Silber; eine Lira Courantgeld ober zu 7 Aſen fein Gold und 104 Aſen fein Silber ohngefähr gewürdiget. Mithin iſt in Anſehung des

Pari 1 Scudo di Cambio 2 Mark 9 Schilling 4 Pfennige, und 1 Lira Wechſeld 9 Schillinge 9 Pfennige hamburg. Banko; 1 Lira Moneta lunga oder

oder corrente aber 11 Schillinge 8 Pfennige hamb. Courantgeld ungefähr werth.

Vom **Gewichte** merke man: 1 Libra oder 1 Pf. Handelsgewicht hat 12 Oncie, und 80 Pfunde in Hamburg ſind 107 Pf. in Bononien, welches $33\frac{3}{4}$ Procent beträgt.

Das **Getraidmaas** heißt Corba und hat 2 Stari, 8 Quarteroni oder 32 Quarticeni, und ſoll an gutem Waizen 160 bologn. Pfunde halten. 5 Corbe in Bononien betragen 14 Himten in Hamburg.

1 Corba **Weinmaas** hat 60 Boccali, und ein ſolcher Boccale an Wein ſoll 40 Oncie, die Corba aber 200 Pf. bologn. wiegen; mithin ſind 11 Boccali gleich 15 Quartier hamburgiſch.

Man bedient ſich hier zweyerley **Ellen** oder Bracci. Die Braccio, womit wollene Waaren gemeſſen werden, iſt $281\frac{5}{10}$ und die, womit ſeidene Waaren gemeſſen werden iſt 264 franzöſ. Linien lang. Demnach ſind 34 brabantiſche Ellen gleich 37 Bracci in Wolle und 31 dergleichen Ellen gleich 36 Bracci in Seide. 37 Bologneſiſche Fuß ſind gleich 49 Fuß hamburg. und 67 bologneſ. gleich 81 Fuß rheinländiſch.

Man **wechſelt** von hier auf folgende Plätze und giebt 1) nach Amſterdam 40 Bolognini Wechſelgeld für 1 fl Banko, a Uſo von zween Monaten dato; 2) nach Ancona 98 detti für 1 Scudo von 10 Paoli; 3) nach Bozen 47 detti für 1 fl. Moneta lunga in Gold, auf die Meſſen; 4) Florenz 106 detti für 1 Dukato von 7 Lire, a 3 Tage Sicht; 5) Genua 90 detti für 6 Lire fueri di Banko a 1 Tag Sicht oder dato; 6) Lion 54 detti für 1 Ecu von 60 Sous Tournois auf die Payem. 7) Livorno 87 detti für 1 Pezza da otto Reali, a 3 Tage Sicht; 8) Mayland 83 detti für 6 Lire corrente, a Uſo von 15 Ta-

gen Sicht; 9) Neapel 77 detti für 1 Dukato di Regno; 10) Rom 98 detti für 1 Scudo von 10 Paoli, a Uſo von 15 Tagen Sicht. 11) Venedig 58 detti für 1 Dukato corrente oder pico, a 1 Tag Sicht oder dato, oder 1 Scudo die Cambio für 116 Soldi di Banko; 12) Wien 48 Bolognini W. Geld für 1 fl. Cour. a Uſo von 14 Tagen Sicht.

Alle Wechſelbriefe müſſen in Banko Valuta bezahlt werden, ausgenommen, wenn ſie ausdrücklich in Münze fuori di Banko zu bezahlen geſtellt ſind, oder wenn ſich die Zahler und Empfänger miteinander vergleichen, daß die Zahlung in Courant geſchehen möge. In dieſem Falle wird ein Agio regulirt und alsdann giebt der Zahler in Bezahlung Billets auf ein Leihaus, deren es da verſchiedene giebt, oder auch Aßignationen auf Banquiers.

Der Uſo iſt 8 Tage nach der Acceptation, worunter aber weder der Acceptations- noch der Verfalltag mit begriffen iſt. Fällt aber der Zahlungstag auf einen Feſttag, ſo darf die Zahlung oder der Proteſt erſt auf den erſten Werktag geſchehen. Von Reſpekttagen weis man hier nichts.

Bontans, eine Art rothgeſtreifter baumwollener Zeuge oder Decken, die im afrikaniſchen Königreich Kanton fabricirt werden.

Boot, lat. *Scapha*, fr. *Eſquif*, iſt ein kleines Fahrzeug, vorne breiter als hinten, dergleichen große Schiffe und Galeeren bey ſich führen. Sie dienen zu Lichtung der Anker, zu Herbeybringung des Holzes, Waſſers und andern ſchweren Sachen, ingleichem Perſonen ans Land zu ſetzen, beym Schiffbruch Menſchen und Waaren zu retten u. d. g. Im Hafen iſt das Boot vermittelſt der Bootstaue an das Schiff anhängt; auſſer dem Dienſt aber liegt es oben auf dem Verdeck des Schiffes zwiſchen dem großen Maſt und dem Fockmaſt. Die Holländer nennen auch

auch eine Art großer Fahrzeuge Boote, die faſt wie Flüten gebauet ſind. Eben dieſen Namen führt ein ſpaniſches Weingefäß, worinnen ſonderlich die Xereſer Sekte zu uns gebracht werden. Es hält ohngefähr 6 Eimer oder 2 Orthöft.

Bootkopf nennen die Salzſieder das Auslaufen der Sohle aus der Salzpfanne unter dem Salzſieden, welches geſchiehet, wenn die Fugen der Pfanne nicht genau verſtrichen ſind, oder ſonſt eine Oefnung bekommen, wo denn die Saalzſieder Saan in die Pfanne werfen, damit ſich der Schöpp oder Pfannenſtein deſto eher anſetze, und damit indeſſen der Druck der Sohle nicht ſo ſtark ſeyn möge, ſchöpft man auch allenfalls einen Theil derſelben in die daben ſtehende Bottige. Will ſich aber der Schöpp demungeachtet nicht anſetzen, ſo wird die Pfanne ganz ausgeleert und das Loch mit Lumpen und Kalk verſtopft, bey welcher Beſchäftigung der Salzſieder auf ein unter die Füße gelegtes kleines Holz ſteht, um ſie nicht zu verbrennen.

Borax, Boras, Borras, lat. *Borax*, *Chryſocolla*, iſt ein Mittelſalz, das im Geſchmack zuerſt ſüßlicht und dann bitterſalzig iſt, zur Auflöſung zwanzigmal ſo viel Waſſer erfordert, an der Luft einen mehligen Beſchlag annimmt, im Feuer ſich bläht und zu einer durchſichtigen Maſſe zuſammen ſchmilzt, in achteckige, mehrentheils unregelmäſige Kryſtalle anſchieſet und den Violenſyrup grün färbt. Dieſes Salz, welches noch in den neuern Zeiten in Anſehung ſeines Urſprungs und ſeiner Bereitungsart zu ſo viel verſchiedenen Meynungen Gelegenheit gab, iſt ein wahres natürliches Produkt des Mineralreiches, und beſtehet aus einem mineraliſchen Laugenſalz oder Alkali und aus dem Sedativſalz, welches letztere aus einer beſondern mineraliſchen Erde, die ihrem Urſprung nach wohl mineraliſch ſeyn möchte,

und aus der Salzſäure zuſammengeſetzt iſt. Es kommt der Borax aus Perſien und dem moguliſchen Reiche, wo ſich in den Bergwerken ein ſalziges Waſſer findet, das ſchon mit den vollkommenen Boraxtheilgen geſchwängert iſt. Dieſes Waſſer, welches für ſich allein vermögend iſt, die Metalle zuſammen zu löthen und zu ſchmelzen, wird mit dem darauf befindlichen Schlamm eingekocht und durchgeſeihet, da es denn in Kryſtallen oder Steinchen anſchieſet. Dieſe Kryſtallen werden ſchichtenweiſe mit den davon zuruckgebliebenen und mit Fett vermiſchten Unreinigkeiten in groſe Gruben oder Tonnen eingelegt, aus welchen man dann einen Theil von dem Teige mit den darinnen befindlichen Steinchen nach dem andern zum Verſenden ausſticht und in Fäſſern verkauft. Dieſer rohe Borax oder Boraxteig (fr. *Borax brut* oder *cru*, ital. *Paſta di borace*) wird in Venedig und Holland gereinigt oder rafinirt, wiewohl auch manchmal ſchon gereinigter Borax aus den oben angeführten Orten, wo er bereitet wird, kommt. Man nimmt zuerſt ſo viel Steinchen aus dem Teig heraus, als man erlangen kann, und reinigt ſie im Baumöl von dem anklebenden Fett und Unreinigkeiten. Dies iſt der beſte Borax. Den übrigen Theil kocht man in einer hinlänglichen Quantität Waſſer, in welchem ſich die meiſten Boraxtheile auflöſen, läßt dieſe eingekochte Lauge an einem mäßig warmen Ort zum Anſchieſen ſtehen, da man dann die Kryſtallen erhält; und bringt endlich das wenige übrige, welches noch in der oben ſchwimmenden Fettrinde ſteckt, durch Waſſer und einen Zuſatz von Salpeter und Laugenſalze zur Trennung vom Fett und zum Anſchieſen an Stöckchen und Bindfäden, die man in dem Gefäſe anbringt. Dies heißt rafinirter Borax, (*Borax Veneta*, fr. *Borax raffiné*.

Der

Der Borax hat einen manchfaltigen Nutzen. Er löſt alle Erden und Steine zu Glas von verſchiedener Art auf; er befördert am beſten den Fluß der ſchwerflüßigen Metalle, als des Goldes, Silbers und Kupfers; iſt beſonders nöthig, wann man gefeiltes Metall wieder in eine Maſſe ſchmelzen will, und nimmt die an den Metallen anklebenden Unreinigkeiten weg. Daher kann man durch ſeine Hülfe die Metalle in einem ſchwächern Feuer und mit geringerm Abgang ſchmelzen, da ohne denſelben mehr davon zerſtöhrt wird oder ſich an die Schlacken anhängt; deßwegen iſt er unentbehrlich zu metalliſchen Proben, weil die Metalltheile leichter und zärter flieſen und ſich beſſer in einen König vereinigen, alle unreine Theile aber mit ihm als Schaum obenaufſchwimmen, und ſehr dienlich zum Löthen des Goldes, Silbers, Meßings und Kupfers. Dem Golde theilt er beym Schmelzen eine blaſſe Farbe mit, weßwegen man etwas Salpeter oder Salmiak zuſetzt, um es zu verhüten, nur nicht beydes zugleich, ſonſt würden ſie miteinander verpuffen.

Boraxbüchſe, ein blechernes Gefäs, worinn der reine oder mit Glasgalle vermiſchte Borax befindlich iſt, mit einem wie eine Säge gezackten Röhrchen unweit des Bodens verſehen. Der Künſtler, welcher ſchwerflüßige Metalle zu löthen hat, kratzt mit dem Nagel an dieſem Röhrchen, da denn durch die Erſchütterung etwas Boraxmehl auf die zu löthende Arbeit herausſtäubt.

Borbe, ſ. Forle.

Bord heißt überhaupt der Rand eines Dinges, oder auch das, was ſich an demſelben befindet, z. E. Saum eines Hutes, Verbrämung der Kleider, Ufer des Fluſſes oder Meeres. Inſonderheit wird es bey der Schiffahrt gebraucht, da Bord den obern Rand des Schiffes und auch ſehr oft das Schiff ſelbſt bedeutet.

tet. Ein Schiff von hohem Bord iſt entweder ein Kriegsſchiff, oder doch ein ſolches, das auf der See geht, und ein Schiff vom niedrigen Bord iſt im Gegenſatz des vorigen, ein Kauffarthexſchiff oder ein jedes Frachtſchiff.

Bordagina, eine unter den Normännern üblich geweſene Art, Bauergüter zwar erblich aber nicht eigenthümlich, ſondern gegen gewiſſe zu leiſtende knechtliche Dienſte einzugeben. Daher Bordelage oder Bourdelage, welches die jährlichen Korn- Feld- oder Federviehgülten bedeutet, ſo die Bauren an ihre Geld- oder Zinsherrn liefern müſſen. Ein ſolcher Herr heißt *Bordélier*.

Bordat, eine Art feiner und dichter Zeuge, die in Egypten verfertigt werden.

Bordeaux, ſ. Bourdeaux.

Bordereau, ein Sortenzettel, worinnen die Münzſorten bey Bezahlungen verzeichnet ſind. Auch bedeutet es ein kleines Handbüchelchen, welches die Kommis und Faktoren der Kaufleute bey ſich führen, um die Geldpoſten, die ſie bey ihren Umgängen einnehmen, wie auch Auslagen, gewiſſe Ausrechnungen u. d. g. einzuſchreiben. *Bordereau de compte* heißt derjenige Extrakt aus einer Rechnung, aus dem die auſſerhalb der Linie gezogene Einnahm- oder Ausgabpoſten verzeichnet ſtehen, um die Summe davon zu wiſſen.

Bordirbret iſt das auf mancherley Art ausgeſchnittene Bret, welches über Fenſter und Thüren gemacht wird, um die Vorhänge daran zierlich auszumachen.

Bordiren heißt einfaſſen, z. E. ein Gartenbeet mit Buchsbaum ꝛc. ein Gemählde auf dem Grund mit hellerer oder dunklerer Farbe umgeben, um ihm mehr Erhabenheit zu verſchaffen u. ſ. w.

Bordirung, eine Einfaſſung, Saum, Verbrämung, z. B. in der Baukunſt die zierliche Einfaſſung mit Laubwerk, Schnitzwerk u. d. g. beym Böttticher ein breiter Reif oben und unten an einem Eimer oder Gefäß; beym Korbmacher der Zuſchlag oder Beſetzung des obern Randes mit einem Kranz; beym Pflaſterer jede von den beyden Reihen breiter Steine, welche nach der ganzen Länge einer Gaſſe neben einander geſetzt werden; bey den Seilern ein hänfenes Geflecht, womit ein Zelt oder andere grobe Arbeit eingefaßt wird u. ſ. w.

Bordſchwaben ſind bey den Salzſiedern doppelt zuſammen geſchlagene Bodenbleche einer Hand breit, die auf den Bord oder Rand einer Pfanne geſetzt werden, wenn das Wallen der Sohle zu ſtark iſt.

Boratſch, **Borgelblumen**, ſ. Borragen.

Borgen iſt bald ſo viel als Kredit geben, *credere, mutuum dare*, bald entlehnen, *mutuare*. Jedermann weis, was es heiſe, jemand etwas leihen, etwas auf Borg nehmen u. d. g. es iſt alſo nur hier die Frage, was von dem Borgen zu halten ſey, wenn es nach kammeraliſtiſchen und ökonomiſchen Grundſätzen betrachtet wird. Man unterſcheidet aber hier billig das Borgen in der Handlung, bey der Kaufmannſchaft und das in der Haushaltung. Jenes iſt nach meinen Begriffen der Aufſchub der Bezahlung, welcher zwiſchen Handelsleuten, Krämern, Fabrikanten und Arbeitern mit Bewilligung beyder Theile um des beſſern Fortgangs ihres Handels und Verdienſtes willen ſtatt findet, und die Zeit der Bezahlung wird entweder durch beyderſeitige Uebereinkunft, oder die Obſervanz, oder durch Handlungsgeſetze beſtimmt, z. B. in verſchiedenen großen Handlungsplätzen iſt die gewöhnliche Zahlungszeit 4 bis 6 Wochen, welches *contant* genennet wird, bey Waaren aber, die erſt verarbeitet werden müßen, z. E. Zucker, 3 bis 4

Monate. Auf Meſſen geſchiehet es oft, daß von einer Meſſe zur andern geborgt wird. Dieſes Borgen in der Handlung iſt für die Beförderung und Ausbreitung derſelben nicht anders als vortheilhaft, denn 1) ein Kaufmann oder Fabrikant verſchlieſet ſeine Waaren weit leichter, wenn er Handelsleute an ſich hat, die allenthalben zerſtreuet ſind und durch die ihnen verſtattete Borge in den Stand geſetzt werden, jene zu verwerthen, und bey Bezahlung der erſtern Waaren wieder friſche von ihm auf gleiche Bedingung zu erhalten. Im Fall, daß er nur gegen baares Geld abgäbe, würde ein großer Theil der kleinern Kaufleute völlig auſſer Stand ſeyn, durch ihre Handelſchaft den Abſatz zu erleichtern. 2. Durch die verſtattete Borge wird ein billigerer Preis der Waaren in einem Lande erhalten; denn geſetzt, es müßte allenthalben die Bezahlung baar geſchehen, ſo würde, wenn z. E. eine Waare durch 5 Hände gienge, jeder berechtiget ſeyn, auſſer dem ihm gebührenden Handlungsvortheil auch ſein zum voraus hingegebenes Geld in Anſchlag zu bringen, und alſo den Preiß auch in dieſer Rückſicht zu vergrößern: hingegen bey verſtatteter Borge iſt es gewiſſermaſſen nur einer, deſſen Geld im eigentlichen Verſtand in der Waare enthalten iſt, und die übrigen können ohne ſo viele Auslage und alſo auch mit geringerer Vertheurung derſelben ihren Handel fortführen. 3. Auf dieſe Art werden auch mehrere, die nicht reich genug zum eigenen Verlage ſind, fähig, an der Handelſchaft im Kleinen Theil zu nehmen, ſich zu nähren und das Publikum an mehrern, auch kleinern Orten zu größerer Bequemlichkeit deſſelben zu bedienen. Daß übrigens der Kaufmann oder Fabrikant, welcher Kredit giebt, nöthig habe, ſich um die Geſetze jedes Landes in Anſehung der Borge und Bezahlung zu bekümmern, alles genau und beſtimmt

mit

mit dem Schuldner auszumachen, zuzuſehen, mit wem er zu thun habe u. d. g. das verſtehet ſich von ſelbſt, und wer es nicht weis, hat täglich Gelegenheit, es mit ſeinem Schaden, — freylich auf eine unangenehme Art, — zu lernen.

Vom Borgen in der Wirthſchaft, das iſt, von dem Aufſchub der Bezahlung bey ſolchen Dingen, die man nicht nimmt, um damit Handel zu treiben, ſondern ſie in ſeiner Haushaltung braucht und konſumirt, kann man kein ſo günſtiges Urtheil fällen. Zwar ſind die Strafpredigten dargegen oft zu allgemein und zu unbeſtimmt hingeſchrieben. Es kann der Fall ſeyn, daß man nicht ſo viel vorräthiges Geld hinlegen kann, um ſeine Haushaltung auf ein ganzes Jahr oder Vierteljahr zu beſtreiten, und doch ſeine Einnahme an Beſoldung oder Pachtgeld oder den Erlös aus den erzeugten Produkten, nur nach vollendetem Jahr, oder wenn es hoch kommt, Quartal zu erheben hat, und es kann alſo bey der ordentlichſten Haushaltung geſchehen, daß man gewiße Artickel auf Konto nimmt und ſie quartal: oder jahrweiſe bezahlt; es kann auch geſchehen, daß man bey einer ſehr weitläufigen Oekonomie nicht aus Mangel des Geldes, ſondern der Zeit manche Bezahlungen lieber auf einmal leiſtet, und ein jeder, der billig denkt, wird ohnehin nicht ſolche auf die Bezahlung warten laſſen, welche von ihrem täglichen Verdienſt täglich leben müßen, ſondern Leute, denen es lieber iſt, ein anſehnliches auf einmal einzunehmen. Allein ſolche und ähnliche Fälle ausgenommen, iſt es allezeit ein Hauptfehler in der Wirthſchaft, ſich aufs Borgen zu verlaſſen, und das aus nachfolgenden Gründen: 1) Man bringt dadurch gemeiniglich ſeine Oekonomie in die äuſſerſte Unordnung. Die Bezahlung einer groſſen Summe iſt immme ſchwerer, als einer kleinen. Man iſt in Verſuchung das durchs Borgen zurückbehaltene

Geld

Geld als Eigenthum zu betrachten, über welches man nach Belieben diſponiren könne. Man wird leichtſinnig im Einkaufen, weil man den Werth des aufzuwendenden Geldes weniger ſchätzt, wenn man aufſchreiben läßt, als wenn man gleich bezahlt, und viele ſind aus dieſem Grunde Verſchwender geworden. Es geht der Leichtſinn im Borgen gemeiniglich immer weiter, vom Handelsmann zum Handwerker, von dieſem zum Geſindelohn, dann zum Entlehnen des Geldes u. ſ. f. und die Unordnung in der Haushaltung vergrößert ſich. Man iſt in der Verlegenheit, immer theurer einzukaufen als andere, die baar bezahlen, und in der Gefahr betrogen zu werden, ohne daß man es wagen darf, ſich laut zu beklagen, weil man von der Nachſicht des Glaubigers abhängt. Man weis bald ſelbſt nicht mehr, wie viel man ſchuldig iſt, wie ſich der Aktiv- und Paßivſtand des Vermögens gegen einander verhält. Man verliehrt endlich den Kredit und verfällt oft auf die niederträchtigſten Mittel, ſeinen Bedürfniſſen abzuhelfen. 2) Auch dem Staat iſt das Borgen in der Wirthſchaft in mehr als einer Betrachtung nachtheilig. Nicht nur diejenigen Glieder deſſelben, welche ſich darauf legen, ſind auf dem Wege, durch Unordnung und Verſchwendung zu verarmen, ſondern auch andere durch ſie. Der Handwerksmann, welcher eine kleine Summe in ſeinem Verlag ſtecken hat, und durch öfteren Umlauf derſelben erhalten wird, muß nothwendig dadurch in ſeiner Nahrung zurückgeſetzt werden. Der Preiß der Waaren wird geſteigert, denn derjenige, welcher ſie auf Kredit nimmt, muß ſich dieſelbe oft höher anſchreiben laſſen, um ſie zu erhalten, und nach und nach werden ſie auch bey andern zu dieſem Preiſe hinaufgerückt; der Kaufmann und Profeßioniſt leidet bey manchen, die nicht alſobald bezahlen, zuletzt Einbuſe, und ſteigert andere,

um

um ſich an ihnen zu erhohlen. Und wie mancher Bankerot iſt ſchon dadurch erfolgt, daß man von denen nicht bezahlt wurde, welchen man borgte. Es entſtehet daraus ganz natürlich die Frage: wie dieſem Unweſen abzuhelfen wäre. Ob gleich die Beantwortung derſelben nicht ganz in unſer Fach gehört, ſo mögen doch einige hingeworfene Gedanken den Schluß dieſes Artickels ausmachen. Wenn das Borgen nicht nur durch Geſetze eingeſchränkt, ſondern auch über denſelben ſtrenge gehalten würde, und derjenige, welcher ſie ſowohl in Anſehung der Perſonen, denen zu borgen ihm verboten iſt, als auch der Summe überſchreitet, ſchlechterdings ſein Recht verlöhre; wenn von den höhern Ständen aus das Beyſpiel einer vernünftigen Sparſamkeit und ordentlichen Haushaltung allezeit gegeben würde; wenn das Schuldenmachen mit Verachtung und Schande begleitet wäre; wenn Anſtalten angetroffen würden, wo der Aermere ohne großen Schaden im Nothfall Geld für den Werth deſſelben erhalten kann; wenn die Jugend ſorgfältiger im Rechnen, Schreiben, den Grundſätzen der Haushaltungskunſt und der Billigkeit unterwieſen würde, dann könnte man vielleicht hoffen, daß dieſem Uebel einigermaſſen geſteuret würde.

Borgſchwein, ein verſchnittener Eber, Hauer oder Hakſch.

Boriſche Maſchine, ſ. borriſche Maſchine.

Borke, ſ. Rinde.

Bornfahrten ſind gewiſſe ſolenne Unterſuchungen, die in den Salzwerken zu Halle alle 10 Jahre angeſtellt werden, ob Salzquelle und Bronnen in gutem Stande ſeyen, oder dieſer eine Ausbeſſerung nöthig habe.

Bornknechte, die die Sohle aus dem Waſſerbronnen ziehen.

Bornmeiſter, ein Aufſeher über dergleichen Bronnen und die Arbeit derſelben.

Borragen, Borerſch, Bores, Borgelblumen, Burretſch, Herzblümchen, Herzfreude, Wohlgemuth, lat. *Borrago*, *Buglossum latifolium*, fr. *Borrage*, *Bourrage*, iſt ein Pflanzengeſchlecht aus der erſten Ordnung der fünften linneiſchen Klaſſe. Es hat eine weiße, faſericht und ſüße Wurzel, ein breites, rundliches, dunkelgrünes Blatt, einen rauhen, hohlen, niedrigen Stengel, und blaue, zuweilen auch weiße oder fleiſchfarbige Blumen, die niederwärts gegen die Erde hängen. Man macht Gebrauch davon in der Arzneykunſt, auch wohl in der Küche, da man aber Vorſicht nöthig hat, um ſie nicht mit den ſogenannten Eſelsgurken zu verwechſeln, als welche ſtark purgiren.

Borrat, Borat, Burat, iſt ein aus Seide und wollenem Garn gewebter ſchwarzer Zeug, da die Kette von Seide und der Einſchlag wollen iſt. Es giebt gepreßte und ungepreßte, und in Anſehung der Güte fünf- und ſechsdräthigen, ſuperfeinen u. ſ. w. Er wird in Niederſachſen, ſonderlich zu Hamburg, ſtark fabricirt und zu Regentüchern u. d. g. gebraucht. Es hat derſelbe oft den Fehler, daß er verbrannt oder ſtreifigt iſt, daher man ſich beym Einkauf vorzuſehen hat.

Borriſche Maſchine, Ackermeſſer, iſt eine Art von Pflug, welche ein gewiſſer Marquis del Borro im Mayländiſchen ſchon im Jahr 1713. aus Veranlaſſung einer Vieheſeuche erfunden hat, und welche dazu dienen ſoll, daß ein Mann, ohne Beihülfe eines Zugviehes, das Feld ſoll umackern können. Sie beſtehet aus einem niedrigen Wagenwerck, welches fornen auf ganz kleinen Rädern und hinten auf zween beweglichen Füſſen ruhet. Vor den Rädern ſind an einem Queerholz viele Meſſer beveſtiget, welche gleich

gleich den Zähnen einer Egge unter ſich ſtehen, und oben auf dem Geſtell befinden ſich zween Schlägel, welche, indem der Arbeiter die Maſchine hebt und fortſchiebt, die Meſſer in die Erde eintreiben. Ob man gleich von dieſer Maſchine, ihrer herrlichen Wirkung und der Leichtigkeit, ſie zu regieren, viel Schönes in die Welt geſchrieben hat, ſo verſichern doch andere das Gegentheil davon, welches auch um ſo viel wahrſcheinlicher wird, wenn man ihren ſchwerfälligen Bau betrachtet. Wenigſtens veranlaßt es kein günſtiges Vorurtheil von ihr, daß ſie in ſo langer Zeit nicht gemeiner geworden iſt.

Borsdorferapfel, ein ſehr guter und beliebter Apfel, deſſen Anbau um ſo mehr zu rathen iſt, da er ſich meiſtens im Preiſe erhält, wenn auch andere Sorten ſehr wohlfeil ſind. Er hat den Namen von einem Dorf in Meiſſen, Borsdorf. S. auch davon Apfel.

Borſte iſt beym Waſſerbau der Riß an einem Damme, der durch denſelben hindurch ſpaltet. Man ſchneidet, um ihn auszubeſſern, einen Keil von der Kappe an dergeſtalt heraus, daß die Spitze deſſelben ſo weit reicht als der Riß geht, und füllt dieſe Lücke aus, da ſich denn dieſer neueingeſetzte Keil feſt mit dem übrigen verbindet.

Borſten, ſ. Schweinsborſten.

Borſtengras, ſ. Gras.

Borſtwiſch, ſ. Kehrwiſch.

Borten, ſo wird auch der Fries oder mittelſte Theil des Gebälkes bey den Säulenordnungen genannt.

Borten, lat. *Segmenta*, fr. *Paſſemens* oder *Bords*, ſind in die Breite gewirkte Schnüre von Gold, Silber, Seide, Wolle, Zwirn ꝛc. Es gehören dahin Treſſen, Galonen Borten mit ſeidenen Sammtſtreifen, Bänder und Spitzen zu Einfaſſung der Hüte und Kleider, zu Beſetzung der Näthe u. ſ. w.

Diejenigen, welche ſie verfertigen, auch wohl in kleinen Städten dabey die Stelle eines Knopfmachers vertreten und Knöpfe, Leitbänder, Bettaufhelfer, Pferdeneţze u. d. g. machen, heiſen Bortenwirker, Poſamentier, Schnurmacher, Treſſenweber, Bandweber, Franſenweber und ihre Arbeiten werden in Stuhl- und Handarbeit eingetheilt. Ihre Werkzeuge ſind, ein Weberſtuhl, eine Spinnmühle und ein Schweif- oder Anſchweifrahm, und ihre Profeßion gehört zu den geſchenkten Handwerkern. Die Lehrjungen lernen 5 Jahre, wofür ſie gemeiniglich 100 Thlr. Lehrgeld bezahlen: müßen als Geſellen 3 Jahre wandern und erhalten die Bezahlung bey Goldarbeiten pfundweiß, bey Borten und Schnüren nach der Elle.

Bortziegel ſind viereckigte Dachziegel zur Bedeckung des Bords oder äuſſern Randes der Dächer. Sie müßen vorzüglich wohl gebrannt und von gutem Leimen ſeyn, weil ſie von der Witterung am meiſten auszuſtehen haben.

Boſſages, ſ. ausgeſeţzte Steine.

Boſſe heißt 1) bey den Bildhauern ſo viel als *relief*, erhabene Arbeit; 2. in der Zeichnungskunſt ein Modell, nach welchem gezeichnet wird; 3) auf der Glashütte die kugelrunde Geſtalt, die der Glasmacher dem mit dem Pfeifenknopf aus dem Hafen geholten Glasklose giebt; 4) bey den Salzwerken eine Tonne von 5 bis 600 Pf. Salz; 5) bey den Bergleuten eine gewiße Zeit zur Arbeit, da 3 Boſſen eine Schicht machen.

Boſſiren, erhabene Arbeit aus Wachs, Gyps, Porcellan machen.

Botargum, *Botargue*, *Boutargue*, bedeutet den eingeſalzenen und nachher im Rauch gedörrten Rogen des Graßkopfs, lat. *Mugil*, fr. *Muge* oder *Mulet*.

Er wird in der Barbarey, Aegypten und Frankreich bereitet und in Fäßgen weit verſchickt.

Bothen. Jedermann weis, was darunter verſtanden wird. Sie ſind durch die Poſten nicht unnöthig gemacht, da man nicht allenthalben durch dieſe die nöthigen Beſtellungen machen kann. Das Bothenweſen verdienet, als eine Bequemlichkeit für jeden Einwohner und beſonders für die Handlung, die Aufmerkſamkeit der Policey, damit allenthalben, wo es nöthig iſt, Bothen angeſtellt, ſichere Perſonen, denen man etwas anvertrauen darf, darzu genommen, und mit ihrer Ankunft und Abgang gute Ordnung gehalten werde.

Boticbe ein Weingefäß im Königreich Chili, ungefähr von 32 pariſer Pinten.

Botte, Both, Bote, bezeichnet ein ſpaniſches und italieniſches Wein- und Oelgefäs. In Spanien hält es an Wein bey 2 Oxhöften oder eigentlich 130 Stübgen hamb. Maas. In Napoli hat es deren 146 oder 12 Barili; in Rom 9 Barili und 288 Boccali oder 105 Stübgen. In Venedig werden 2 Botte auf einen Eimer gerechnet und die Botte hält 2 Bigouti, 8 Quartari, 32 Sechie, 38 Moſtachi d. i. 124 Stübchen. Die Botten mit Oel, die aus Italien kommen, wiegen 1000 bis 1500 Pf. die ſpaniſchen und portugieſiſchen gleichfalls tauſend. Die, in welchen von Malaga das Oel verſendet wird, ſollen 43 Aroben halten.

Bottage iſt ein Zoll, den die Abtey St. Denis von den Schiffen und Waaren auf der Seine vom 9. Okt. bis 30. Nov. erheben darf.

Botzen, ſ. Bozen.

Bouc, ein Schlauch, worinnen Wein oder Oel verwahrt wird.

Boucaniers ſind wilde Ochſen- und Schweinsjäger auf den weſtlichen Inſeln, zumal auf St. Domingo,

vermuthlich von ihren Flinten, mit denen ſie auf 300 Schritte treffen und töden, alſo genannt. So wohl das von ihnen geräucherte wilde Schweinenfleiſch, als auch die auf eigene Art zugerichtete Stierhäute werden vorzüglich geſchätzt und weit geführt. Dieſe werden in Laſten verkauft, jede zu 2 Stier- oder 1 Stier- und 2 Kühe- oder 4 Küh- oder 2 jungen Stierhäuten, jene in Päcken zu 60 Pfund. Auch das Schmeer- oder Fett wird in großen Töpfen (*Potiches*) ausgeführt. Die amerikaniſchen Seeräuber, welche den nach Oſt- und Weſtindien gehenden oder daher kommenden Kauffarthenſchiffen aufpaſſen, heißen ebenfalls Boucaniers.

Boucaſſine, eine Art ſteifer Leinwand oder mit Gummi beſtrichenen Trillichs, oder groben Zeuges von Ziegenhaaren von allerley Farben.

Bouchons de laine ſind gewiße Päcke engliſcher Wolle, die ungefähr die Geſtalt eines Strohwiſches haben.

Bouge, eine feine, weiße und durchſichtige Art Etamin zu Hemden für ſolche Mönche, die ſie nicht von Leinwand tragen. Jngleichem eine Art kleiner Muſcheln aus den maldiviſchen Jnſeln, die auf der Küſte von Guinea und anderswo als Münze gebraucht werden.

Bougier, mit einem brennenden Wachsſtock über den äuſſerſten Rand eines Zeuges herfahren, damit ſich derſelbe nicht faſere.

Bouille, der Stempel oder das Zeichen, welches in den königlichen Zollhäußern auf jedes daſelbſt angegebene Stück Tuch oder Zeug gedruckt wird.

Bouillon heißt bey Kleidungsſtücken eine Bauſchroſe oder runder bauſchender Zierrath von Bandſchleifen u. d. g. Bey den Pferden ein fleiſchigtes Gewächs in der Größe einer Kirſche, das an der Gabel oder Strahl des Pferdfußes entſpringt, und wovon das Pferd hinkend wird. Beym Knopfmacher ein Golddrath oder dicker Goldfaden, womit an den Lehnſteinen, u. ſ. w.

aller-

allerley Verzierungen gebildet werden. Was es in der Kuche bedeutet, iſt ohnehin bekannt.

Bouin wird in den Seidenmanufakturen zu Paris ein Stück oder eine Handvoll zuſammen geknüpfter Strehnen roher Seide genannt.

Boulanger de Camp, ein tuchartiger Wollenzeug, Tuchraſche, der nur ½ Elle breit liegt und in Poitu aus ſpaniſcher Wolle fabriciret wird.

Bouli, gewiſſe Theetöpfe aus Siam oder Japan, jene aus rother Erde, dieſe von verzinntem Kupfer.

Boulins, Gerüſtſtangen, oder auch die in der Mauer zu denſelben gelaſſene Löcher.

Bouquet, Blumenſtraus von natürlichen oder künſtlichen Blumen. Dieſes Wort bedeutet aber auch das Männchen von einem Haſen und Kaninchen oder Rammler, Bouquain, Bouquer. *Bouquet de paille*, ein Wiſch Stroh, welcher Pferden in die Mähne oder den Schweif gebunden wird, zum Zeichen, daß ſie feil ſeyn. *Bouquet de phaeton,* ein Buſch von Straußfedern und allerley Verzierungen, womit der Kopf der Pferde ausgeſchmückt wird.

Bouracher, Zeugmacher und Raſchweber.

Bourbons, ſ. Soogebäume.

Bourdaloue, eine Treſſe mit einer Schnalle um den Hut, um ihn enger zu machen oder nachzulaſſen. Ehedem bezeichnete dieſes Wort auch eine Art Drell oder gemodelter Leinwand, die in der Niedernormandie verfertigt wurde.

Bourde, eine ſehr ſchlechte Art Pottaſche.

Bourdeaux, *Bordeaux*, lat. *Burdegala* oder *Burdigala*, die Hauptſtadt in Guienne in Frankreich hält Buch und Rechnung in Livres, Sous und Deniers Tournois, den Livre zu 20 Sous und den Sous zu 12 Deniers Tournois gerechnet. 1 Ecu oder Krone wird zu 3 Livres angenommen und die übrige Münzrechnung und gangbare Münzſorten nebſt der Würdigung und dem Pari beſchreibt der Artickel Frankreich.

Bey dem Handelsgewicht wird ein Quintal zu 100 Pfunden, das Pfund zu 2 Mark, die Mark zu 9 Onces und die Once zu 576 Grains gerechnet. 69 Pfunde in Bourdeaux ſind 79 Pf. in Hamburg.

Das Maas betreffend, ſo miſſet man das Getraid und andere trockene Waaren nach dem Boiſeau, welches Maas mit $11\frac{2}{3}$ Spint in Hamburg übereinkommt. 1 Tonnereau oder Faß Wein hat 4 Barriques oder Orhöfte, und enthält 50 Stekanen in Amſterdam. 1 Barrique oder Orhoft hat 110 Pots oder 32 Veltes und wiegt 500 Pfunde. 73 Veltes ſind 75 Vierthels in Hamburg.

Das Längenmaas, Aune genannt, iſt $527\frac{1}{2}$ fr. Linien lang, und mithin ſind 13 Aunes gleich 27 hamburg. Ellen.

Man wechſelt von hier auf folgende Oerter und giebt nach Amſterdam 1 Ecu de 60 Sous Tournois für 54 Pfennige vl. Banko; nach Antwerpen 1 dergleichen Ecu für 56 pf. vl. Wechſelgeld; Hamburg 1 dito für 26 Schillinge lübiſch Banko; nach London 1 dito für 31 pf. Sterling; nach Paris 100 Livres Tournois für 100 Livres Tournois; alles w. o. m.

Der Uſo bedeutet allhier 30 Tage nach dato. Nach dem Verfalltag haben die Wechſel, wie in Paris, noch 10 Reſpekttage.

Bourdonniere, die Angel an einem Thorwege, oder ein zugerundetes Holz oder Eiſen, welches oben in den Läufer oder Dreher eines Thorweges hineingeht.

Bourdouys, eine Art wollener Zeuge von verſchiedener Gattung, dergleichen beſonders zu Gera verfertigt werden. Es giebt halb und ganz feine, gefärbte, melirte, geſtreifte u. d. g. das Stück zu 60, 80 bis 90 Ellen, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, auch Ellen breit.

Bourme oder **Bourmio**, eine Gattung perſianiſcher Seide, welche gleich nach der allerfeinſten folget.

Bour-

Bourre, ein Haufen Kälber- Ziegen- Pferd- Rehhaare u. d. g. zum Ausſtopfen der Sättel, Stühle ꝛc. ingleichem eine Karmoiſinfarbe, die aus ſehr kurzen Ziegenhaaren, in einem dicken Saft von Krap einigemal gekocht, bereitet wird.

Bourre de Marſeille iſt ein mohrartiger Zeug, deſſen Kette ganz von Seide, der Einſchlag aber Flockſeide iſt. Er kommt eigentlich aus der Levante und iſt zuerſt in Marſeille nachgemacht worden, nun aber wird er in mehrern Städten Frankreichs fabricirt. Er hat die Breite von $\frac{3}{8}$, $\frac{7}{16}$, bis $\frac{1}{2}$ Elle.

Bourre de ſoie, Flockſeite, d. i. die gröbern, ſchlechten und verwirrten Fäden, die man zuletzt von den Seidenwurmbälgchen abhaſpelt, und woraus man die Floretſeide macht.

Bourre tontice, die Wolle, die beym Tuchſcheeren abfällt.

Bourrelet, ein Wulſt, ausgeſtopfte Sachen, die zur Kleidung oder Bequemlichkeit gehören. Z. B. Bourrelet d'enfant, ein Fallhut. Auch bedeutet dieſes Wort einen Tragring auf dem Kopf, Pauſt.

Bourhold, ein dicker wurſtförmiger Verzierungsleiſten, welcher mit verzinntem Bley überdeckt wird, an den Brüchen gebrochener Schieferdächer.

Bouſin, das äuſſerſte, weiche, verwitterte an Bruchſteinen, welches abgeſtoſſen werden muß, bis man auf die Härte, oder das Leben des Steins kommt; oder bey den Kalkbrennern die Rinde, die ſich zuweilen an den Kalkſteinen befindet.

Boutade iſt an einigen Orten der Provinz Berry das Recht, von dem Wein, der daſelbſt verkauft wird, eine beſtimmte Abgabe zu erheben.

Boutage, Umgeld vom Wein.

Boutane, *Botane*, Dimite, ein baumwollener Zeug, der auf der Inſel Cypern verfertigt wird.

Bouteillage, eine Auflage in England von 2 Schill. Sterling auf jedes Faß fremden Weins.

Bouteille bezeichnet eine gläſerne Flaſche, wie auch das darinnen befindliche flüßige, ingleichem ein Maas flüßiger Dinge.

Boutique, ſ. Laden.

Boy, ein tuchartiger Zeug, aber nicht ſo dicht. Der Aufzug oder die Kette iſt von gekämmter Wolle und der Zeug wird nur leicht gewalket. Er wird in England am beſten, aber auch an vielen Orten in Deutſchland gemacht, und zuweilen für engliſchen verkauft. Der engliſche **Schwanenboy** iſt eigentlich ein ſchlechter Fries oder gekräuſelter wollener Zeug, welcher warm und weich iſt, und in England fabricirt wird.

Boyſalz, ſ. Salz.

Boye iſt ein Fäßchen oder Stück Holz am Anker angebunden, welches den Ort zeigt, wo derſelbige liegt, damit man ihn wieder finden kann, wenn er hat gekappt werden müſſen.

Boze, eine Art Biers bey den Türken aus Gerſten und Hirſe gebrauet und gegohren. Es berauſcht, iſt unangenehm und ein Getränke gemeiner Leute.

Bozen, lat. *Bolzanum*, fr. *Bolſac*, ital. *Bolſano* oder *Bolzano*, eine berühmte Handelsſtadt in Tyrol, hält Buch und Rechnung in Gulden, Kreuzern und Pfennigen, den Gulden zu 60 Kreuzern und den Kreuzer zu 4 Pfennigen gerechnet; der Reichsthaler hat 90 Kreuzer.

Das berechnete Geld iſt entweder Moneta del Giro, oder Moneta lunga, oder Meßvaluta. **Moneta del Giro oder Wechſelgeld** beſtehet in den neuen öſterreichiſchen ſeit 1750 ausgeprägten ganzen, halben und Viertels Speciesthalern zu $1\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ und $\frac{3}{8}$ Gulden gerechnet und iſt 32 Procent beſſer als Courant. **Moneta lunga** oder Courantgeld beſteht in der

der nämlichen Münze, jedoch den Speciesthaler zu 2 fl. gerechnet. Meßvaluta iſt 4 Procent höher als Courant, z. E. 4 fl. 12 kr. für den Dukaten u. ſ. w. Der Scudo di Cambio, wornach die Wechſel nach Venedig geſchloſſen werden, iſt eine fingirte Münze und wird zu 93 Kreuzern Girovaluta gerechnet.

Die hier kourſirende Münzſorten ſind außer den öſterreichiſchen 20, 17, 10, 7 und 3 Kreuzerſtücken, a) im Golde: die holländiſche Dukaten zu 4 fl. 7½ kr. Reichsdukaten zu 4 fl. 10 kr., kremnitzer Dukaten, florentiniſche und venetianiſche Zechini zu 4 fl. 12 kr. Marxd'or zu 6 fl. 8 kr., alte Louisd'or zu 7 fl. 13 kr., ſpaniſche Piſtolen zu 7 fl. 16 kr., Sonnenlouisd'or zu 8 fl. 40 kr., Schildlouisd'or zu 8 fl. 44 kr., Carolins zu 9 fl. 12 kr., und Severins zu 12 fl. 22⅓ kr. In dem gegenwärtigen Jahr iſt zwar bekanntlich der Preiß ſämtlicher Goldmünzen in allen kaiſerl. königlichen Staaten noch um etwas erhöhet worden, es muß aber die Zeit lehren, ob dieſe Abänderung des Verhältniſſes zwiſchen Gold und Silber von Dauer ſeyn, oder, wie man faſt vermuthen möchte, nur auf eine Zeitlang zu Ausführung beſonderer politiſcher Abſichten vorgenommen worden ſeyn dürfte. b) In Silber gelten die venetianiſchen Silberdukati 1 fl. 32 kr. holl. Alb. oder Cour. Reichsthaler, wie auch alte Louisblanc zu 2 fl., ſpaniſche Stücke von Achten und Livornine zu 2 fl. 4 kr., Filippi zu 2 fl. 12 kr., franzöſiſche Laubthaler zu 2 fl. 16 kr. toſcaniſche Piaſters zu 2 fl. 28 kr., und Genovine zu 2 fl. 58 kr., alles in Moneta lunga oder Courant.

Der Gulden Moneta lunga oder Courant wird zu 17⅔ Aſen fein Gold und zu 243 Aſen fein Silber gewürdiget, und mithin ſind 100 Rthlr. hamburgiſch Banko gleich 217¼ fl. Moneta lunga das Pari zwiſchen Bozen und Hamburg; und 1 fl. Moneta lunga

ga iſt 27 Schillinge 2 pf. hamburg. Courantgeld werth.

Bey dem Handelsgewicht hat der Centner 100 Pfunde und 4 Centner gehen auf einen Saum. 29 Pfund in Bozen ſind 30 Pfund in Hamburg.

Das Maas, wornach Oel verkauft wird, heißt Muth und hält 120 hamburg. Pfunde. Das Längenmaas iſt zweyerley, nämlich die Elle, welche $350\frac{3}{10}$ und die Braccio, welche $243\frac{7}{10}$ franzöſiſche Linien hält. Solchemnach ſind 7 Bozner Ellen gleich 8 brabanter Ellen, und 29 Bozner Ellen gleich 42 hamburg. Ellen.

Die Acceptation der auf die Bozner Meſſen oder Märkte geſtellten Wechſelbriefe geſchiehet am 12ten Tag derſelbigen mit beygefügter Namensunterſchrift des Acceptanten; die Bezahlungen derſelbigen aber entweder per Reſcontro oder baar, fangen am 13ten an und endigen ſich mit dem Markte und folgenden beeden verordneten Reſpekttagen; oder man muß in Ermanglung derſelbigen am letzten Markt- oder Reſpekttage proteſtiren laſſen. Alle auf die Meſſe gerichtete Wechſel müſſen unmittelbar an jemanden zu bezahlen geſtellet ſeyn, der ſich an dem Ort ſelbſt befindet, weil die girirten oder indoßirten Briefe zu acceptiren und zu bezahlen durch ein beſonderes Decret verboten iſt.

Man wechſelt von hier auf folgende Oerter und giebt: nach Amſterdam 205 fl. Moneta lunga für 100 Reichsthaler Banko; Augsburg 101 fl. dito für 100 fl. Cour.; Bergamo 1 fl. dito für 104 Soldi correnti; Bologna 1 fl. dito für 48 Bolognini; Breßlau 94 fl. für 100 fl. Cour.; Frankfurth 95 fl. dito für 100 fl. Wechſelgeld; Hamburg 204 fl. dito für 100 Reichsthaler Banko; Leipzig 100 fl. dito für 100 fl. an Louisblanc; oder 96 fl. dito für 100 fl. an Louisd'or zu $7\frac{1}{2}$ fl.; Livorno 100 fl. dito für 55 Pezzi da otto Reali; London 8 fl. 50 kr.

für

für 1 Pfund Sterling; Nürnberg 101 fl. für 100 fl. Cour.; Prag 99 fl. für 100 fl. Cour.; Rom 100 fl. für 50 Scudi von 10 Paoli; Venedig 1 Scudi di Cambio für 135 Soldi di Banko; Wien 99 fl. für 100 fl. Cour. per Kaſſa.

Weil auf Bozen hauptſächlich nur auf die Märkte traßirt wird, ſo hat man wegen des Uſo und der Reſpekttage außer denſelbigen hier nichts verordnet.

Braache, Brake, iſt ein bey Deichbrüchen entſtandener tiefer Kolk, welcher mit dem Vorwaſſer Gemeinſchaft hat, und alſo durch das Ufer geht. Sie unterſcheidet ſich von einem **Mehle** dadurch, daß ſie nicht wie dieſes, trocken lauft, ſondern bey der Ebbe und Fluth beſtändig Zug und Strom behält.

Braaken, das Buſchwerk, welches man zu den Faſchinen beym Waſſerbau gebraucht.

Brabantes, Braxillos Crudos, eine Art Leinwand von fláchſernem Werg, die in der Gegend von Brügge, Cortrick, Gent und Ypern gemacht wird.

Brabyla, ſ. Pflaumbaum.

Brabant, eine bekannte niederländiſche Provinz, von deren Art Buch und Rechnung zu halten, und den daſelbſt geltenden Münzen der Artickel Antwerpen nachzuſehen iſt. Jedoch merken wir hier noch an, daß die brabantiſche Elle $306\frac{3}{10}$ franzöſiſche Linien lang und mithin faſt um ein Fünftheil länger iſt, als die leipziger und hamburg. Elle.

Braccia iſt ein Ellenmaas in Italien, davon unter den Namen der berühmteſten Handelsplätzen nachzuſehen iſt.

Brache, Brachfeld, Brachland oder **Ackerruheland, Dreeſch, Dröſch**, lat. *Ager indultus* oder *novalis*, fr. *Gueret, Jachere.* Unter dieſem Ausdruck verſteht man das Ackerfeld, welches unbeſaamt liegen bleibt und zuerſt zur Weide für das Vieh genutzt, dann zur Winterſaat mehrmals gepflügt, bearbei-

arbeitet und gedünget wird. Es ſeʒt dieſes eine Abtheilung der Felder voraus, und dieſe geſchieht zuweilen, wie in Italien, Schleſien und anderswo dergleichen Gegenden gefunden werden, nur in zwey Schläge, nämlich Getraide- und Brachland. Dieſes ereignet ſich beſonders im Sandboden. Zuweilen, und häufiger geſchieht die Eintheilung nach vier Feldern, deren eines mit Winterfrucht, das andere ebenfalls mit Stoppelwaiʒen oder Stoppelkorn, oder auch mit Gerſten und Erbſen, das dritte mit Gerſten, Erbſen, Haber oder Buchwaiʒen beſäet, das vierte brach gelaſſen wird. Dies geſchiehet in Schleſien und der Lausniʒ. Man trifft auch Gegenden an, wo fünferley Felder ſtatt finden, vornämlich in der Oberlausniʒ, da denn das erſte Jahr, nachdem die Brache gedünget worden, Gerſte, Erbſen, Hirſen oder Kraut, iſt aber das Land nicht gedüngt, Haber oder Buchwaiʒen gebaut, dann mit Winterfrucht nach der eben angegebenen Ordnung fortgefahren wird. Ja es geſchiehet wohl, daß man, wie im Hollſteiniſchen und Mecklenburgiſchen, die Ackerfelder in 6, 7, 8, 11 und 13 Schläge eintheilt, aber auch mehrere derſelben zur Gras- und Viehhütung liegen läßt, ſo daß ungefähr die Hälfte ungebaut bleibt, und 3, 4 und 5 Jahre ruht, dann aber einige Jahre nacheinander zum Getraidbau benuʒt wird. Doch die allergewöhnlichſte Abtheilung iſt in drey Felder, nämlich das Winterfeld, auf welchem Winterkorn, Winterwaiʒen oder Dünkel gebauet wird; das Sommerfeld, auf welches man im Frühjahr Sommerwaiʒen, Sommerroggen, Gerſten, Haber, Hirſen, Buchwaiʒen, auch wohl Erbſen ſäet; und das Brachfeld, welches nicht beſaamt wird. Doch muß ich gleich hier anführen, daß in vielen Gegenden, wo dieſe Eintheilung ſtatt findet, und nicht nur die Schaafe, ſondern auch anderes Vieh auf das Brach-

feld

feld getrieben wird, dannoch ein großer Theil deſſelben durch den Anbau des Flachſes, der Erbſen, Linſen, Wicken und zum Theil auch der Bohnen, Rüben u. d. g. benutzt wird, ſo daß einem jeden frey ſteht, entweder ſein ganzes Brachfeld oder doch einen beſtimmten Theil deſſelben auf dieſe Art zu beſaamen, und die Hirten verbunden ſind, es zu ſchonen. In dieſem Fall können wir nur eine halbe Brache annehmen.

Es kommt aber hier vornämlich auf 2 Fragen an: ob die Brache beyzubehalten ſey oder nicht, und wie ſolche, wofern ſie abzuſchaffen wäre, aufs beſte benutzt werden könne? Auf beydes will ich mich kurz einlaſſen. Da man bey dem Anbau der Felder den möglichſten Vortheil im Verhältnis gegen aufgewandte Koſten und Mühe zu erhalten ſucht, ſo kommt es darauf an, welche Art der Benutzung am vortheilhafteſten iſt. Es verſtehet ſich aber von ſelbſt, daß es dem Beſitzer des Gutes frey ſtehen muß, oder wenigſtens die Erlaubnis erlangt werden kann, ſeine Aecker auf beliebige Art anzubauen; denn wenn z. B. der Landesherr oder Nachbar nach Verträgen und althergebrachtem Recht auf gewißen Feldern die Schaaftriften zu genieſen haben, oder zu anderer Viehhut gemeinſchaftlich mit den Eigenthümern befugt ſind, ſo iſt es eine ganz unnütze Frage, ob man es bey dem Herkommen bewenden laſſen ſoll? es wäre dann, daß man Gelegenheit hätte, das auf den Brachfeldern haftende Recht für die ganze Gemeine zu erkaufen, oder zu pachten. Dieſen Fall aber beyſeitgeſetzt, wollen wir zuerſt hören, was die Vertheidiger der Brache für ihre Meynung anführen, und dann überlegen, ob man im Stande iſt, ihnen hinlänglich darauf zu antworten. Es ſcheinen aber die Hauptgründe für die Beybehaltung derſelben folgende zu ſeyn: 1) Die Weide für das Vieh, da

man

man ſo wohl die Nahrung, welche daſſelbe auf den Brachfeldern genieſet, als auch den Dung, welchen der Acker dadurch erhält, in Erwägung zieht. Es ſcheint dieſe Behauptung ſich hauptſächlich auf den Mangel der Fütterung zu gründen, welcher freylich an den Orten, wo man noch nicht gewohnt iſt, Futterkräuter anzubauen, gemeiniglich ſo ſehr herrſcht, daß man kaum im Stande iſt, das Vieh den Winter hindurch zu erhalten, und mit Schmerzen auf die Zeit wartet, da es wieder auf die Waide kommt. Allein beym Anbau des Klees, der in unſern Tagen immer gewöhnlicher wird, fällt dieſe Einwendung ganz weg, und man hat gelernet, das Rindvieh, ſo wie die Pferde im Stall zu füttern, ohne daß man im Winter Noth leiden müßte. Und daß der im Stall geſammelte und auf der Miſtſtätte vergohrne Dung beſſer und ergiebiger ſey, als der auf den Brachfeldern hin und her zerſtreute und von der Sonne verbrannte, iſt wohl keine Frage. S. Stallfütterung. Die größte Stärke hat dieſer Einwurf in Anſehung der Schaafzucht. Allein, wenn dieſe der Benutzung der Brachfelder ganz im Wege ſtehen ſollte, ſo kommt es erſt darauf an, ob die Weide für ſie von der Zeit an, da das Gras auf den Brachäckern hervorkommt bis zum Stürzen derſelbigen ſo viel abwirft als ihr anderweitiger Anbau, ob die Schaafe nicht indeſſen eine andere Weide in Wäldern und ſonſt erlangen, oder im Stall gefüttert werden könnten, bis man ſie auf die abgeerndtete Aecker treiben darf. Wer alles genau berechnet, wird wohl nicht leicht zweifelhaft ſeyn, im Fall die übrigen Gründe für die Brache gehoben werden können. Der 2te iſt der Mangel der Zeit, den Dung auszuführen und die Felder zu bauen, im Fall alles beſäet werden ſollte. Vielleicht wäre, da man mehrere Gegenden hat, wo die Brache ganz abge=

abgeſchaft iſt, die beſte Antwort darauf: komm und ſiehe es. Aber ich will mich doch näher auf die Beantwortung einlaſſen. Wenn überhaupt von der mehreren Arbeit die Rede iſt, ſo kann man mit Recht die Folge daraus ziehen, daß es dem Landmann nicht rathſam ſey, mehrere Güter an ſich zu kaufen, ob er gleich das Vermögen hat, ſie zu bezahlen. Aber er wird es nicht glauben, ſondern entweder mehrere Leute und Vieh halten, oder ſeine Arbeiten ſo einrichten, daß er bey Beobachtung einer gewißen Ordnung dennoch fertig wird. Ihm iſt es genug, wenn er ſiehet, daß ſeine vermehrte Arbeit auch mehr abwirft. Ich muß überhaupt anmerken, daß man gemeiniglich die Zeit, welche der Bauer zu Bearbeitung ſeiner Felder verliehre, zu ſehr übertreibt, und ſie bis in den September hinausſetzt. Ich ſehe alle Jahre die Probe, daß der Landmann mitten in der Erndte ſeine Aecker zu beſtellen weis, indem er ſeine Leute mit der Sichel in die Erndte ſchickt, und was ſie nicht zu ſchneiden im Stande ſind, gegen einen bereits veſtgeſetzten Lohn, andern überläßt; er ſelbſt aber mit ſeinem Vieh falget (die Brache zum zweytenmal ackert) und Abends zur rechter Zeit mit dem Wagen auf dem Acker erſcheint, wo geſammelt wird. Solche Felder, die Flachs getragen haben, werden ohnehin im Frühjahr öfter gepflügt und bedürfen zur Beſtellung mit Winterfrucht einer geringern Bemühung. Ueberhaupt hat ein Acker, der alle Jahre angebauet wird, weniger Arbeit nöthig, um locker gemacht und vom Unkraut befreyt zu werden, als der, den man durch das Vieh zuſammentreten läßt, und dem Unkraut Zeit giebt, zu wurzeln und Saamen zu machen. Und das Ausführen des Dunges iſt ohnehin nicht ſo genau an eine gewiße Zeit gebunden, daß man nicht, beſonders bey aufgehobener Brache und manchfaltigerer Benutzung ſeiner Aecker,

es unter den Frühling und Herbſt vertheilen könnte.

Der 3te Grund für die Beybehaltung der Brache iſt dieſer, daß manche Felder der auf ſie gewandten Arbeit nicht werth ſind, und wegen ihrer Unfruchtbarkeit mit mehr Vortheil wieder eine Zeitlang unbeſäet gelaſſen als angebauet werden müßen, wohin vornämlich die ſogenannten Lehden gehören. Ich antworte: dieſer Einwurf betrift nicht die ganze Brache, ſondern nur manche Gegenden und einzelne Felder, und es könnte nur ſo viel daraus folgen, daß die Regel, das Feld nicht ungebaut liegen zu laſſen, auch einige Ausnahmen habe. Allein wenn die Erfahrung lehrt, daß auch der ſchlechteſte Boden durch Arbeit und Dünger gut gemacht werden kann, und daß er im Stande iſt, die Materie zu dem leztern weit reichlicher und beſſer durch den Anbau des Klees als durch das magere Gras, welches in der Brache wächſt, zu liefern; ſo wird dieſe Einwendung nicht mehr ſo viel Gewicht haben, um den Anbau der Brachfelder als ſchädlich oder doch unnüzlich darzuſtellen. Aber wird nicht der Acker durch beſtändigen Anbau endlich dergeſtalt ausgeſogen, daß er völlig unvermögend iſt, die Früchte hervorzubringen, die man ihm zu tragen zumuthet? Man muß ihn oft zu Zeiten ruhen laſſen, damit er ſich erhohle und neue Kräften ſammle. Dies iſt der vierte und ſtärkſte Grund, den die Vertheidiger der Brache anführen. Es kommt hier nicht auf einen Machtſpruch, ſondern auf eine gründliche Beantwortung an; wir wollen alſo die Sache genauer unterſuchen. Was heißt Ruhe? Ohne Zweifel derjenige Zuſtand, da ein Körper ſich weniger bewegt, oder ſeine Kräften weniger anſtrengt, als ſonſt. Wenn wir nun dieſe Erklärung auf den Acker anwenden, ſo müßen wir ſagen, daß er alsdann ruhe, wenn er nicht durch äuſſer-

äuſſerliche Urſachen, dergleichen das Pflügen iſt, bewegt, oder nicht durch die Hervorbringung derjenigen Gewächſe, die darauf ſtehen, ſeiner Kräfte beraubt wird. Allein wenn wir die Erfahrung dagegen halten, ſo bemerken wir, daß er im erſtern Fall nicht fruchtbarer, ſondern veſter wird, und ihm eher das Pflügen, wodurch er in den Stand kommt, die zum Wachsthum der Pflanzen dienliche Theile aus der Luft anzuziehen und den Regen aufzunehmen, zu Kräften hilft; und daß im andern Fall die bisher gewöhnliche Brache nicht zur Erhaltung ſeiner Kräften, ſondern zur Anſtrengung derſelben bey Gewächſen von einer andern Art beförderlich iſt. Die vom vorigen Sommer her darinnen geſtandene Graswurzeln werden wachſen und zu mehreren Kräften kommen, der ausgefallene und theils vom Winde hergeführte Saame des Unkrauts wird keimen, das daraus erfolgte Gewächs wird zum Theil Saamen tragen, der zwiſchen dem nachher auf den Acker geſäeten Getraide hervorkommt, und im Ganzen genommen, wird das Feld auch im Brachfelde nicht geruhet, ſondern ſeine Kräften angewandt haben. So iſt einmal der Lauf der Natur; giebt man ihr nichts zu thun, ſo macht ſie ſich ſelbſt zu ſchaffen, ſie will nicht unthätig ſeyn. Hier ſehe ich eben den Einwurf voraus, daß in ſolchen Gegenden, wo es erlaubt iſt, manche Früchte in das Brachfeld zu bauen, diejenigen Aecker, welche vorher Flachs, Erbſen, Linſen u. d. g. getragen haben, gemeiniglich in der nachmals darauf geſäeten Winterfrucht ſchlechter ausfallen, als die, welche nicht beſaammt worden ſind, und ſich ſelbſt überlaſſen blieben. Es iſt dies nicht ganz ungegründet; allein da man bey der hernachfolgenden Sommerfrucht ſolchen Abgang nicht mehr bemerkt, ſo kommt es 1. darauf an, ob nicht die geringere Erndte im Winterfeld mit dem

Ertrag der in der Brache angebauten Frucht zuſammen genommen, ungleich mehr auswirft, als das wenige Gras, welches im entgegengeſetzten Fall vorher darauf wuchs, mit der etwas beſſer ausgefallenen Wintererndte in eine Summe gebracht? 2. Wenn man dem Wink der Natur folgt, und zwiſchen den verſchiedenen Getraideſorten und andern dahin gehörigen Produkten auch einen Jahrgang Kern bauet, wird die Nutzung des Ackers nicht minder beträchtlich, und an dem darauf folgenden Getraide kein Abgang, ſondern vielmehr Zuwachs zu bemerken ſeyn. Und 3. zeigt der Augenſchein, daß die Aecker ſolcher Beſitzer, welche wenige Güter haben, und ſie daher nicht in der Brache ungebaut laſſen, im Ganzen genommen, immer in beſſerm Stande ſind, als die Felder, die zu großen Hofgütern gehören und dem größten Theil nach im dritten oder vierten Jahre ruhen. Man wende mir nicht die beßere Düngung bey den erſtern ein, dann dieſe verſchaft der Acker einem jeden, der ihn ſtatt des ſchlechten Brachgraſes Klee tragen laſſen will. Ueberhaupt ſind ſo manche Gegenden, wo man von keiner Brache weis, ſo wie die in Gärten befindliche Aecker, welche alle Jahre angebauet werden, und gemeiniglich die im Flur liegenden an Fruchtbarkeit übertreffen; ingleichem das Land der Gärtner, welches alljährlich mehrerley Früchte trägt, und nie ruhet, der augenſcheinlichſte Beweis, daß man keine Brache nöthig habe. Oeſtere Abwechslung mit den anzubauenden Früchten und Fleiß in Bearbeituug und Düngung des Feldes wird mehr thun, als eine vermeintliche Ruhe, wo der Acker ſeine Kräfte zur Hervorbringung eines ſchlechten Graſes, oder der Diſteln anwendet.

Die zweyte Frage betrift die beſte Benutzung der Brachfelder, wenn die Brache abgeſchaft worden iſt. Zu dieſem Ende ſetzen wir folgende Grundregeln

geln veſt, die aus der Natur der Sache und aus der Erfahrung genommen ſind. 1) Da man durch Anbau der Brache etwas an Weide für das Vieh verliehrt, ob es auch ſchon nicht von dem großen Werth iſt, den man gemeiniglich darauf legt, weil ſchon das Jahr vorher die guten Kräuter nach der Erndte abgehütet worden ſind, die untauglichen für das Vieh hingegen ſtehen blieben und Zeit erhielten, ſich deſto mehr in der Wurzel zu verſtärken, ſo daß der Acker in der Brache damit überdeckt wird: ſo iſt es doch ſowohl aus dieſer Urſache, als auch um des mehrern Dunges willen, der beym Anbau der Brache erfordert wird, nothwendig, daß man auf den Anbau der Futterkräuter denke. 2) Da die Erfahrung lehrt, daß einerley Früchte, die man beſtändig auf dem nämlichen Acker bauet, zuletzt verſagen, hingegen durch die Abwechslung mit andern, welche Säfte von anderer Art aus dem Boden an ſich ziehen, ein ſtärkerer Trieb erhalten wird, ſo iſt auch hier eine ſolche Abwechslung nothwendig. 3) Weil bey Aufhebung der Brache (den Fall ausgenommen, da man von Zeit zu Zeit mit dem Anbau des Flachſes, welcher einen mehr bearbeiteten Boden erfordert, das Land benutzt) der Acker nicht ſo oft als auſſerdem mit dem Pfluge überfahren und locker gemacht wird, ſo kann der Anbau ſolcher Gewächſe, bey denen man ſich der Hacke bedienen muß, das Land vorzüglich gut im Bau erhalten. Nach dieſen Grundſätzen mögen folgende Vorſchläge, die von einſichtsvollen Oekonomen gegeben worden ſind, geprüft und dem Lokale und andern Umſtänden gemäs erweitert und berichtiget werden. Wenn das Feld in 4 Schläge getheilt wird, ſo könnten ſie auf dieſe Art benutzt werden, daß im erſten Winterfrucht, im zweyten Sommerfrucht und Klee, im dritten Klee, im vierten Kartoffeln gebaut, und letzteres darauf zur

Winterſaat zubereitet würde; das folgende Jahr würde in der nämlichen Ordnung der erſte Schlag mit Winterfrucht und Klee beſaamt, und ſo weiter fortgefahren werden, bis man den Cirkel von 4 Jahren vollendet hätte, und wieder von vorne anfienge. Wo die Abtheilung in 3 Felder ſtatt hat, könnte man jedes in 2 Theile abſondern und das eine Jahr im erſten Feld theils Winterfrucht auf umgebrochenen Klee, theils dergleichen mit Dung; im 2ten Sommerfrüchte mit Klee und Gepflänz mit Dung; im dritten theils Klee, theils Schootenfrüchte erzeugen, das andere Jahr in dieſer Ordnung fortfahren, doch ſo, daß das, was im erſten Jahr als Winterfeld benutzt wurde, nun theils Gepflänz mit Dung, theils Sommerfrüchte mit Klee trüge u. ſ. w. nach drey Jahren aber die beyden Abtheilungen eines jeden Feldes miteinander wechſelten, und alſo erſt im ſiebenten Jahr der Acker wieder die nämliche Frucht hervorbrächte, die im Anfang darauf gebauet wurde. Es ließen ſich dergleichen Eintheilungen noch mehrere machen, doch kommt alles auf Beſchaffenheit des Bodens und Verſuche an.

Eine neue ſehr vortheilhaft ſcheinende Art, die Brache zu benutzen, hat Hr. Profeſſor Hadelich zu Erfurth in Hrn. Prof. Beckmanns Beyträgen zur Oekonomie, Technologie, Polizey und Kameralwiſſenſchaft, Th. 6. vorgeſchlagen, wovon wir unter dem Artickel: **Graskorn**, eine nähere Beſchreibung zu liefern gedenken.

Brachen der Teiche heißt ſie ſo ruhen laſſen, daß ſie zuweilen Getraide oder wohl Gras tragen, damit das Erdreich nicht ſauer und der darinnen befindliche Schlamm von ſtinkenden Feuchtigkeiten durch Luft und Sonne gereiniget wird. Es iſt genug, wenn dieſes alle 6 Jahre geſchieht, und was man dadurch zu verliehren ſcheint, gewinnt man theils an Früchten,

ten, theils im folgenden Jahr durch ſchnellern Wachs⸗thum der Karpfen.

Brachhut iſt die Weide des Rindviehes, der Schaa⸗fe, Schweine und Gänſe auf dem Brachfeld. Man vergleiche damit den Art. Brache.

Brachmonat, ſ. Junius.

Brack, Brackgut, iſt der Ausſchuß, das untaugli⸗che von Waaren oder andern Dingen.

Bracon beym Waſſerbau, iſt der hervortretende Bal⸗ke, der ein Schleuſenthor unterſtützt.

Bracteaten ſind alte deutſche Münzen von Silber⸗ſeltener auch von Goldblech, nur auf einer Seite ge⸗ſchlagen, ſo daß der Stempel auf dieſer Seite ein⸗und auf der andern ausgebogen erſchiene.

Braden, ein Fiſch, ſ. Braſſen.

Brähmen, Rumſen, iſt der Ausdruck von den Mut⸗terſchweinen, wenn ſie zum Eber, (Betzen) verlan⸗gen. Es geſchieht dieſes wenige und zuweilen nur 3 Tage hernach, wenn man die Jungen von ihnen genommen hat. Man erkennet es daran, daß ſie nicht freſſen, im Stall unruhig ſind, auf andere Schweine aufſpringen, und unter dem Schwanze ein etwas rötheres und geſchwollenes Anſehen haben. Wann Dienſtboten nicht genau in ſolchen Fällen aufmerken, ſo kann es nicht nur geſchehen, daß man dadurch ſpäter und vielleicht zu einer ſolchen Zeit Junge erhält, da ſie nicht im Werthe ſind, ſondern es trägt ſich wohl zu, daß das Mutterſchwein ſich dadurch an das Rumſen gewöhnt, und ſelten oder wohl gar nicht mehr trächtig wird.

Bräm, eine Einfaſſung von Pelz.

Bräme, ſ. Bremſe.

Bräuhaus iſt bekanntlich dasjenige Gebäude, wor⸗innen das Bier gebräuet wird, und von deſſen vor⸗theilhaften Einrichtung ein nicht geringer Nutzen ſo⸗wohl in Anſehung der Holzerſparniß und der Unter⸗

haltungskoſten, als insbeſondere in Anſehung des Arbeitslohns der nöthigen Hülfsperſonen und Gewinnung der zum Lagerbier und Malzbereiten vorzüglich dienlichen Zeit abhängt. Die vornehmſte Theile eines Bräuhauſes ſamt den dazu gehörigen Geräthſchaften ſind der Bräukeſſel oder die Bräupfanne, die Möſch- oder Maiſchkufe, der Würztrog, die Kühle, die Gährkammer, die Malztonne mit dem Weichkaſten, der Welckboden, die Malzdarre, die Getraidböden und Bierkeller, die nöthige Brandweinblaſen ſamt dazu gehörigen Kühl- und Stellfäſſern, Vorlage, und den zum Brauwerck erforderlichen Fäſſern und Werckzeugen, als Möſchgabeln oder Scheiden, Hopfenſieb, Kühlkrücken- Bier- und Waſſer- dann Tröberbutten, Waſſertonnen, Rinnen, Schöpfkübel oder Eymer mit langen Stielen, und dem nöthigen Büttnereywerkzeug. Gutes Waſſer, welches in dem ganzen Bräuhauſe allenthalben hingeleitet werden kann, iſt ein ganz unentbehrliches Stück einer wohleingerichteten Bräuerey; und auſſerhalb des Bräuhauſes müſſen noch die nöthige Holzlagen, Heuböden und Ställe für das Zug- und Maſtvieh in der Nähe angelegt werden.

Die Einrichtung eines Wörterbuches erfordert, jedem dieſer einzelnen Theile und Geräthſchaften einen eigenen Artickel zu wiedmen, und wir bemerken alſo hier nur in Anſehung ihres Verhältniſſes gegeneinander folgendes: die Bräupfanne, die Möſchkufe ſamt dem darunter befindlichen Grand oder Würztrog und die Kühle müſſen dergeſtalten nahe und wo möglich in gleicher Höhe zuſammen geſtellt werden, daß man das Waſſer und die Würze, vermittelſt der Schapfen und Rinnen, bequem aus dem einen in das andere ſchlagen kann; kann man den Bronnenſtock ſo richten, daß eine mit einem Hahnen verſehene Röhre

das Waſſer von ſelbſten in die Bräupfanne ergießt, ſo erſpart man ſich viele Zeit und Mühe. Die Gähr⸗kammer ſoll von Rechtswegen unmittelbar unter die Kühle zu ſtehen kommen, damit das abgekühlte Bier, ſo bald man den an dem Boden der Kühle befindlichen Zapfen oder Abzughahnen eröfnet, von derſelbigen gleich ſelbſten in die darinnen befindliche Gährkufen laufen möge. Und aus dieſer Gähr⸗kammer muß man einen unmittelbaren Ausgang in die Bierkeller anzubringen ſuchen. Die Malztenne lege man zur ebenen Erde an, ſetze in ſelbige die Weichkufe oder den Weichkaſten und ſuche auch bey dieſem ein laufendes Waſſer anzubringen. Der Welkboden wird am vortheilhafteſten unmittelbar über der Malztenne angebracht und deſſen Fußboden mit einer Oefnung von etwa 2 Quadratſchuhen ver⸗ſehen, welche man mit einem Deckel willkührlich verſchließt, damit der Bräuknecht das gewachſene Malz gleich mit ſeiner Schaufel über ſich auf den Welkboden ſchlagen kann. Von den Malz⸗ oder Gerſtenböden leite man, wo möglich, eine hölzerne Rinne herab in die Weichkufe, damit durch ſelbige die zum Malzen beſtimmte Gerſte und das zum Bre⸗chen oder Schroten beſtimmte Malz von ſelbſten her⸗ablaufen möge. Sehr gut iſt es, wenn ſo wohl die Bräupfanne, als die Brandweinblaſen, und die Malz⸗darre eine gemeinſchaftliche Feuerſtelle haben, und ſo eingerichtet ſind, daß alle Hitze, welche aus den Schürlöchern der booden erſten ausdampft und ge⸗meiniglich verlohren geht, unter die Malzdarre ge⸗leitet wird. Von dieſer Feuerſtelle wird eine dem Erdboden gleiche und mit einem Laden verſehene Oefnung in die Wand gemacht, durch welche das nöthige Holz aus der Holzlage vor die Schürlöcher hingereichet werden kann. Das Holzlager muß ſich zu dem Ende an der nämlichen Auſſenſeite des Bräu⸗

hauſes befinden, an welcher inwendig die Feuerſtelle angebracht worden iſt. Eine durchaus feuerveſte Bauart iſt einem Bräuhauſe eben ſo unumgänglich nothwendig, als gute Gewölber und dauerhafte Mauern, weil ſchlechtes Gemäuer und Holzwerk durch den darinnen beſtändig herrſchenden feuchten Dampf gar bald zu Grund gerichtet wird und unaufhörliche Reparaturen erfordert. Und wenn das Bräuhaus nicht gewölbet wird, ſo kann der unter dem Dach befindliche Raum nicht zu den ſo unentbehrlichen Fruchtböden verwendet werden. Alle Fenſter und Oefnungen ſind mit tüchtigen Läden zu verſorgen, um ſo wohl die Sonne, als Kälte, Regen und Schnee, nach Bedürfniß, von dem Bräuhaus abhalten zu können. Der ganze Fußboden iſt mit gehauenen Steinen gut zu pflaſtern und mit hinlänglichen Abzugrinnen zu verſehen, damit alles ausgeſchüttete Waſſer, deſſen man zur öftern Reinigung der Geſchirre ſehr viel bedarf, leicht abflieſen kann.

Bräukeſſel, ſ. Bräupfanne.

Bräune bey den Pferden, Kehlſucht, fr. *l'Etranguillon*, beſteht in einer Entzündung der Theile des Gaumens und der zum Luftröhrenkopfe, *Largax*, gehörigen Muskeln, iſt bedenklich und erfordert ſchleunige Hülfe. Wegen der damit verbundenen Geſchwulſt hohlt das Thier beſchwerlich Athem, wobey es den Kopf in die Höhe hält und die Zunge bisweilen aus dem Maule ſtreckt, das Freſſen wird verhindert und ſchmerzhaft, ja auch das Saufen beſchwerlich, ſo daß das Waſſer wohl durch die Naſe ausflieſet. Auch äuſſerlich erſtreckt ſich zuweilen die Geſchwulſt bis an die Schläfe des Kopfes und bis an die Augen hinauf und gemeiniglich iſt ein ſtarkes Fieber damit verbunden. Solche Pferde, bey denen ſich die ſogenannte Drüſe oder der Strängel in der Gegend des Zungenbeins und Luftröhrenkopfs

kopfs ſammelt, ſind ſolcher Krankheit ſehr unterworfen, und eine plötzliche Erkältung nach einer ſtarken Erhitzung oder ein Trunk kaltes Waſſers iſt gemeiniglich die Veranlaſſung darzu.

Bey der Kur iſt vor allen Dingen eine Aderlaß nöthig, wenn die Krankheit von einiger Beträchtlichkeit iſt, ja ſie muß wohl einige mal wiederhohlt werden, wenn die Entzündung nicht nachlaſſen will; dabey kann man alle Tage ein paar Klyſtiere und innerlich 1 Loth gereinigten Salpeter täglich 2 bis 3 mal mit Waſſer eingeben. Zum Einſpritzen nimmt man einen Eßlöffel voll zerſtoßenen Leinſaamen, den man in ein ½ Quart Waſſer kochet, ſolches durch ein Tuch ſeihet und eben ſo viel Milch darunter miſcht. Es wird daſſelbe mit einer Spritze, daran das vordere Röhrchen ſo lang iſt, daß es bis gegen die Wurzel der Zunge reicht, öfters dem Pferde warm beygebracht, und der Kopf deſſelben nicht in die Höhe, ſondern nur gerade gehalten. Iſt die Geſchwulſt auch äuſſerlich am Halſe ſichtbar, ſo kann man einen erweichenden Umſchlag aus Leinſaamen, Pappelkraut und Kamillen mit Waſſer kochen und etwas weiß Lilienöl zuſetzen, und ihn öfters am Tage ſo warm, als man die Hand daran leiden kann, um den Hals unten und über den Kinnladen, wo ſich ihre Artikulation zuſammenfügt, umſchlagen und mit Tüchern verbinden. Sollte ſich Eiter in der Geſchwulſt erzeugen, und der Schaden ſich auf der Haut zur Oefnung anſchicken, ſo iſt dieſe behutſam vorzunehmen.

Eine andere Kurart iſt dieſe: man ſchabet dem kranken Pferd die Zunge bis ſie faſt blutet, wäſcht ſie mit einem wollenen Tuche ab, und ſchmiert ſie mit einer Salbe, die man aus 4 Loth langem Pfeffer, 3 Loth *Album graecum* und für einen Pfennig Alaun mit Honig vermiſcht, macht.

Bräune

Bräune bey dem Rindvieh. Es wird folgendes Mittel dagegen vorgeſchlagen: eine Handvoll Salz, 6 Spalte Knoblauch, 4 friſche Eyer nebſt den Schalen und 2 Loth Operment in ein Nöſſel weißem Wein gekocht, ausgepreßt, mit 2 Loth venetianiſchem Theriak vermiſcht und dem Rind ein Nöſſel warm eingegeben. Der verlohrne Appetit wird durch eine Handvoll Salz in Weinſtein zerlaſſen, dem Vieh das Maul damit gerieben, und ihm das übrige eingegoſſen, wieder hergeſtellt.

Bräune bey den Schweinen. Dieſe Krankheit iſt bey denſelben ſehr gemein, anſteckend und meiſtens tödlich, ſo daß der Schade, welchen ſie anrichtet, manches Jahr ſehr wichtig wird. Man iſt nicht einig über die Urſache derſelben und oft redet man vom Schweineſterben, ohne die Krankheit einmal zu benennen. Indeſſen giebt ſie ſich durch die Hitze, Röthe und kommende Geſchwulſt des Halſes und der Zunge, die heraustretende Augen, heißere und elende Stimme, das Unvermögen zu ſaufen, beſtändiges Bauchſchlagen, Krümmen, beſchwerliches Athemhohlen, fruchtloſe Bewegungen zum Erbrechen, rothe Streifen am Hals und Leibe, die, wenn das Schwejn ſtirbt, blau und ſchwarz werden, als eine der gefährlichſten Entzündungen zu erkennen, die meiſtens ſo heftig iſt, daß 24 Stunden, nachdem das Schwein zu freſſen aufhört, der Tod erfolgt. Allen Umſtänden nach ſind Erhitzung und kaltes Saufen auf dieſelbe, abwechslende Witterung u. d. g. die Urſache dieſes Uebels; und die Mittel dargegen, über welche man zum Unglück noch nicht einig iſt, müßten vermuthlich ſolche ſeyn, welche der Stockung des Geblüts abhelfen und der Entzündung entgegen arbeiten. Indeſſen muß man geſtehen, daß wenig Hülfe zu ſchaffen iſt, wenn das Uebel einmal überhand genommen hat, und das beſte Mittel, das

Aderlaſſen, hat nicht immer die gehofte Wirkung, und kann ungleich mehr Nutzen ſchaffen, wann es zu einer Zeit, da ſich das Schweinſterben äuſſert, bey dem noch geſunden Vieh öfter vorgenommen wird, beſonders, wenn es lahm wird, ein Ziehen in den Beinen bekommt und den Kopf auf die Seite hängt.

Ueberhaupt ſcheint es das ſicherſte zu ſeyn, hier auf Vorbauungsmittel zu denken, und folgende ſcheinen vorzüglich vor andern zu ſeyn: 1) Man ſuche die Schweine den Winter über in warmen Ställen zu halten; 2) man halte dieſelbe den Sommer über, bis gegen Ende des Julius, da dieſe Seuche nicht mehr ſo häufig iſt, eher etwas härter, als daß man durch den Ueberfluß des Futters die Gefahr der Entzündung vermehre. Es kommt hier die bekannte Regel in Betrachtung, daß ein Schwein bis an die Mitte des Sommers am beſten gehalten werde, wenn es gerade ſo viel Leben und Fleiſch habe, daß es von einer Krähe, die ſich auf ſeinen Rücken ſetzt, nicht niedergedruckt werde. 3) Man bemühe ſich um eine gute Art von Schweinen, die etwas unbändig, fräßig und mit einem Wort von Natur nicht allzuträge ſind, denn die Erfahrung lehrt, daß bey eintretendem Sterben nicht alle gleicher Gefahr unterworfen ſeyn. Vorzüglich aber ſoll dies ein gutes Verwahrungsmittel ſeyn, daß man in dem Faß, in welches das Spühlicht für die Schweine geſchüttet wird, immer eine Quantität Krebsſchaalen, welche man ſonſt ohnehin nur wegwirft, liegen habe.

Doch um auch etwas von der Kur ſolcher Schweine zu ſagen, die von dieſer Krankheit ſchon befallen ſind, ſo führe ich noch an, daß man dem Vieh vor allen Dingen ſchleunig auf der Zunge oder am Halſe zur Ader laſſe, ihm hernach das Maul allenfalls mit untereinander gemengtem Salz und Waizenmehl wohl

wohl reibe und ½ Quentchen rohes Spiesglas eingebe. Andere rathen ſtatt des letztern eine Handvoll Wurzeln von Goldwurz, eben ſo viel Salz und 2 Loth geſchabtes Hirſchhorn in Eßig gekocht und davon ½ Nößel warm auf einmal eingeſchüttet. Als ein vorzüglich gutes Mittel, welches ſo wohl zur Kur als Vorbauung dienen kann, wird auch die Holzaſche gerühmt, und überhaupt gerathen, daß man den Schweinen, ſo lange ſie ausgetrieben werden, wochentlich eine Hand- oder, wenn ſie unter einem halben Jahr ſind, eine halbe Handvoll unter gutes Futter gemengt, zu freſſen gebe. Man darf auch vor dem Austreiben anfangen, und allenfalls mehr als einmal in der Woche oder in ſtärkerer Doſi ſich dieſes Mittels ohne Schaden bedienen.

Bräune, fr. *Bruniſſure*, bedeutet bey den Färbern die *Façon*, die man den zu färbenden Zeugen, vornämlich mit Galläpfeln, giebt, damit ihre ordentliche Farbe in etwas geſchwächt oder bräunlich gemacht werde, und die Schattirungen der Farben deſto beſſer ausfallen.

Bräupfanne oder **Bräukeſſel** iſt dasjenige kupferne Gefäs, in welchem der Bräuer das zum Bierſieden erforderliche Waſſer kocht. Iſt dieſes Gefäs einem abgekürzten Kegel gleich, ſo heißt es Bräukeſſel; iſt es aber viereckigt und flach, ſo heißt es Bräupfanne. Die Keſſel finden noch immer ihre Vertheidiger, weil ſie etwas weniger Raum einnehmen, als die Pfannen; es iſt aber leicht zu erweiſen und auch durch die Erfahrung hinlänglich bewähret, daß dieſe ungleich weniger Holz koſten, als jene. Die ſtärkſte Hitze des Feuers beſtehet bekanntlich in ſeiner Spitze, und auf dem flachen Boden der Pfanne können ungleich mehrere ſpitzige Feuertheilchen wirken, als auf dem kleinen Boden des Keſſels, von welchem ſie ableiten und ſich an den Seitenwänden ohne ſon-

der-

derliche Wirkung fortbewegen. Es kommt aber auch viel darauf an, daß die Pfanne gehörig eingemauert werde. Man muß den Feuerheerd mit einem Roſt verſehen, welcher längs der Pfanne hinten nicht breiter als eine Elle ſeyn darf. Gleich neben dem Roſt wird der Heerd bis gegen die Seite der Pfanne ſchief aufgemauert, ſo daß die Seitenwände der Pfanne auf 4 bis 6 Zoll breit auf dieſer Mauer aufliegen. An zwo Ecken der Pfanne, es ſey nun hinten oder vornen, werden zwo Oefnungen an den Seiten derſelben gelaſſen, jede 12 Zoll lang und 6 Zoll breit, durch welche die Hitze hinauf ſteigt und durch Kanäle um die Seiten der Pfanne herum geführt wird. Die Pfanne ſelbſt darf nur höchſtens fünf Viertelsellen von dem Roſt abſtehen, und das Ofen- oder Feuerloch muß mit einer guten eiſernen Thüre verſchloſſen ſeyn und während der Feuerung beſtändig verſchloſſen bleiben, das Aſchenloch aber allezeit offen ſtehen, um dem Feuer die nöthige Zugluft zu verſchaffen. Sehr gut iſt es auch, wenn der Boden der Pfanne in der Mitte gegen die Pfanne zu etwas eingebogen wird, damit das Feuer ſich länger darunter verweilen muß.

Bragen heißt bey den Kürſchnern, die Felle über ein ſcharfes Eiſen ziehen.

Braken des Flachſes oder Hanfs iſt ſo viel als das Brechen deſſelben, ſ. Flachs.

Brancard heißt 1) bey den Wagnern ein Schwungbaum am Geſtelle einer Berline oder Chaiſe. 2) Beym Bauweſen eine Tragbahre aus ſtarken Zimmerhölzern, um große Steine zu tragen. 3) Wird auch mit dieſem Namen eine Art großer Sänften, worinnen ein Kranker im Bett liegend, oder zerbrechliche Geräthſchaften durch Maulthiere, Pferde oder Menſchen getragen werden, belegt.

Brand, ein angezündetes Scheit Holz, welches wieder abgelöſcht worden iſt; ingleichem heißt es bey der Kohlenbrennerey ein Holz, aus welchem die wäſſerichte und dünnere öhlichte Materie herausgetrieben worden, welches aber den Theer und Pech noch in ſich hat. In den Steinkohlenwerken bedeutet es das unterſte Lager oder die letzte Schicht, wo ſich die Steinkohlen endigen. Ferner verſteht man dadurch eine Feuersbrunſt. S. dieſen Artickel. Eine Krankheit, eine Verletzung der Haut vom Feuer, eine fehlerhafte Beſchaffenheit des Getraides, eine Krankheit der Bäume u. ſ. w. davon folgende Rubricken Nachricht geben werden.

Brand bey den Pferden. Eine Krankheit derſelben, welche aus einer Entzündung und beſonders bey Schußwunden, wegen der damit verbundenen Quetſchung, leicht entſteht. Es iſt dieſer Brand, ſo wie bey den Menſchen, von gedoppelter Art, der heiße und der kalte. Die Kennzeichen von dem erſtern ſind die, wenn eine Entzündung nicht hat zertheilt, oder auch nicht hat zur Eiterung gebracht werden können, ſondern aufs höchſte ſteigt, dabey aber die Zufälle der Entzündung ſchnell vergehen, ohne daß die Urſache derſelben gehoben iſt, dem leidenden Theil weniger empfindlich wird und Blaſen voll wäſſerichter Feuchtigkeit erzeuget. Im Fall aber endlich alle Empfindung daran aufhört, der Ort weich und ſchlaff wird, Gruben behält, wenn man darauf drückt, keinen Pulsſchlag mehr wahrnehmen läßt und endlich gar einen leichenhaften Geruch giebt, ſo iſt der letztere oder der kalte Brand da, da denn auſſer dem Abſchneiden des erſtorbenen Theils nichts mehr übrig bleibt. Bey dem heißen Brande aber können verſchiedene Mittel gebraucht werden, wohin beſonders Schröpfen an dem ſchadhaften Theil gehört, damit das ſich auflöſende Blut und die faulenden

Säfte herausgeſchaft werden, worauf die Geſchwüre und der ganze Theil mit ſtarkem, warmem Kalkwaſſer, mit etwas gepulvertem Schwefel ($\frac{1}{4}$ Pf. zu $\frac{1}{2}$ Quart Kalkwaſſer) vermiſcht, ausgewaſchen werden müſſrn. Auch eine Vermiſchung von Terpentinöl, 4 Unzen; Myrrhen- und Aloetinktur, 1 Unze, womit das Geſchwür täglich zweymal ſehr warm gewaſchen wird, leiſtet oft gute Dienſte. Es werden noch mancherley andere Mittel, die zum Theil ſehr koſtbar ſind, hie und da angerathen; allein wenn das Pferd von dem Werth iſt, daß man ſo vieles auf deſſen Kur verwenden will, ſo wird man ohnehin nicht ſäumen, einen erfahrnen Vieharzt zu Hülfe zu rufen.

Brand bey den Pferden von äuſſerlicher Verletzung durch Feuer oder Hitze, beſſer Brandſchaden, hat verſchiedene Grade. Wenn die Haut nicht ſehr verſengt iſt, z. B. durch Schießpulver, ſo kann man einen Ueberſchlag von Weingeiſt und Kampfer, ſo daß in jeder Unze des erſtern ein Quentchen des letztern aufgelößt wird, machen, und $\frac{1}{2}$ Stunde darauf den Theil mit Baumöl beſtreichen. Iſt aber der Schade beträchtlicher und das Fell faſt zu Kohle verbrannt, ſo macht man eine Salbe von $\frac{1}{2}$ Pf. Terpertin und eben ſo viel Wachs, 1 Pf. ungeſalzener Butter, $1\frac{1}{2}$ Unzen geſtoſſenem Grünſpan und 4 Unzen Honig, welches über einem gelinden Feuer zuſammengefloſſen, ſo lange, bis es wieder kalt iſt, gerührt wird. Dieſe Salbe ſtreicht man ſehr dick und warm auf Werg auf, und legt ſie auf den ſchadhaften Ort. Zeigt ſich bey dem Pferd ein ſymptomatiſches Fieber, ſo muß ihm zur Ader gelaſſen, ein kühlendes Klyſtier beygebracht, und das Getränk etwas warm gegeben werden.

Brand, eine Krankheit des Rindviehes. Sie iſt oft die Folge einer graßirenden Seuche, und das

Vieh bekommt böſe Mäuler und Hälſe mit vielen Blaſen, darüber bald der Rachen und Schlund roth und zum Genuß des härtern Futters unbrauchbar wird. Zuerſt läuft demſelben nur ein wenig Geifer aus dem Munde, aber von Stund zu Stunde vermehrt er ſich, es frißt nicht mehr, oder giebt doch, wann auch dieſes noch geſchieht, keine Milch, wird auf allen vier Füßen lahm, mager und hinfällig, leidet auch wohl an den nicht ſichtbaren Theilen Entzündung und Schmerzen. Man braucht in dieſer Krankheit äuſſerlich eine Salbe von Honig und Mehl, oder auch von Baumöl und Schießpulver, womit man dem Vieh das rohe Maul ſchmiert, und innerlich einen Trank von Anis, Lorbeeren, Fett und Sauer gekocht und 1 Nöſſel davon eingeſchüttet. Man kann auch dabey den Dampf von einem Dekokt aus Anis und Haberkümmel unter den Hals gehen laſſen. Ein anderes Mittel, welches gleichfalls gerühmt wird, beſteht in Buchwaizenmehl mit Honig eingeknetet, woraus man Kugeln, ohngefähr in der Größe der Flintenkugeln macht, und dem kranken Vieh zu wiederholten malen eine davon in den Hals ſteckt. Man unterſcheidet übrigens den Brand bey dem Rindvieh in den innerlichen oder ſchwarzen, den Lederbrand, den weißen und den Gliederbrand; wir übergehen aber dieſe beſondere Arten um ſo mehr, da ſie ſehr viel unbeſtimmtes haben, und nicht immer durch hinlängliche Kennzeichen voneinander unterſchieden ſind, ſo daß man in dergleichen Fällen weit ſicherer einen der Sache Erfahrnen zu Rathe zieht.

Der Brand bey den Schaafen kommt mit dem, davon eben die Rede war, in den meiſten Stücken überein, ſie geifern, hören auf zu freſſen und werden lahm, ſo wie das Rindvieh. Man bedient ſich der nämlichen Mittel, die in der vorhergehenden Rubrick angeführt worden ſind, nur in geringerer Doſi.

Das

Das Schmieren der hinkenden Schaafe mit Theer macht das Uebel gemeiniglich ärger, hingegen thut das Schlangenfett, beſonders wenn die Schaalen gar abgeſchworen ſind, vorzügliche Dienſte, ſo wie es auch beym Schaaf- und Rindvieh im Maul und Hals verſchmiert, nützlich befunden worden iſt.

Brand bey den Schweinen, Brandblut, iſt eine ſehr gefährliche Krankheit und erfordert ſchleunige Hülfe, indem ſie binnen 3 Tagen und ſehr oft nach 24 Stunden dahin fallen. Die Zeichen ſind: blaſſe Farbe an der Naſe und den Augen, verlohrne Freßluſt, röchelndes Athemhohlen, Hervorſtrecken des Halſes, ſo daß ſie den Kopf vorwärts in das Stroh ſtecken, und drüſenartige Blattern an dem Kiefer. Der Leib iſt verſtopft, und öfters aufgetrieben, der Koth trocken und hart, und wenn ſie aufgeſchnitten werden, ſo zeigt ſich an den Stellen, welche der Sitz der Krankheit waren, ſchwarzes, brandiges Geblüt. Die Urſache ſolches Uebels iſt gemeiniglich heftige Sommerhitze, Mangel an Getränke oder hitziges und allzu warmes Futter. Das Mittel wider dieſe Krankheit, welches 1763 in Zürich öffentlich bekannt gemacht wurde, iſt dieſes: Man ſoll an beyden Ohren und dem Schwanz durch Oefnung der Adern häufig Blut weglaſſen; die drüſenartige Blatter mit einer ſpitzigen Scheere wegſchneiden, und die Wunde mit Ruß und Salz in Eßig angefeuchtet reiben; dem Schwein von nachſtehendem Trank Morgens und Abends ein Glasvoll lau geben, und damit einen Theil des gleichfalls hernachfolgenden Pulvers vermiſchen; endlich ihnen die Nahrung nicht allzu warm oder trocken, ſondern lieber kalt und mit häufigem Waſſer vermiſcht, reichen. Der Trank iſt dieſer: Man koche Täſchelkraut, Gottesgnaden, Grundreblein, von jedem eine Handvoll, Hanfſaamen 2 Löffel voll, alles klein zerſchnitten und vermiſcht in

5 Schoppen ($2\frac{1}{2}$ Quart) Waſſer, bis ein Schoppen eingeſotten iſt, ſeihe es durch ein Tuch und gieſe 1 Schoppen ſaure Milch und $\frac{1}{2}$ Glas voll Baumöl daran. Das Pulver: rothen Bolus, Spiesglas, Salpeter, von jedem $1\frac{1}{2}$ Loth, Kampfer $1\frac{1}{2}$ Quentchen zu Pulver geſtoſſen und in 12 Theile getheilt. Solchem Uebel vorzubeugen, beſonders wenn es an einem Ort eingeriſſen iſt, ſoll man ſeine Schweine im Stalle behalten, mit der Fütterung ſo verfahren, wie ſchon vorhin gemeldet wurde, an Ohren und Schwanz eine ſtarke Aderläß vornehmen und einige Tage unter dem Futter Morgens und Abends 1 Loth Schießpulver geben, Nachts aber 2 Loth Nußöl einſchütten.

Brand an den Bäumen iſt eine Krankheit derſelben, da die Rinde an manchen Orten ſich öfnet, ſchwarz, abgeſtorben und ohne Saft iſt, ſich leicht von dem Baum abſondern läßt, und das Mark des Baums ebenfalls eine ſchwarze Farbe an ſolchen Stellen zeigt. Der Baum trauert, hat beſonders am Gipfel gelbliche Blätter, verdirbt nach und nach, wo man ihm nicht noch zu Hülfe kommt. Die Urſachen und die Mittel dargegen ſind von verſchiedener Art, und ohne Zweifel auch von verſchiedenem Werth. Ich will ſie unter folgende Klaſſen bringen. 1) Kann die Beſchaffenheit des Bodens daran Schuld ſeyn, und die Erfahrung lehrt wirklich, daß in manchen Gärten die Bäume von dieſer und jener Art, oft auch überhaupt alle Bäume, in kurzer Zeit brandig werden, und ſchlechterdings nicht gedeihen wollen. Iſt ein allzu feuchter Boden die Urſache davon, ſo mag man dem Baum dadurch zu helfen ſuchen, daß man demſelben bey Zeiten ſchröpft und im Anfang die aus dem Stamm ausſchlagende wilde Reiſer nicht zu ſorgfältig abnimmt. Wofern aber der Stamm ſchon angegriffen iſt, ſo muß alles

Bran=

Brandige mit Fleiß ausgeſchnitten, der häufig unter der Rinde befindliche weiße Wurm herausgenommen, die Stelle mit einer Salbe von Leimen und Kühmiſt beſtrichen und verbunden werden. Dies iſt eine allgemeine Regel, welche auch bey den nachfolgenden Fällen gilt. Doch andere leiten den Brand lieber von einem allzudürren und trockenen Boden her; was alſo dort der Ueberfluß der Säfte bewirkte, ſoll hier der Mangel derſelben thun. Es iſt begreiflich, daß in einem ſolchen Boden ein Baum, beſonders im Anfange, ſchwer fortkommt, man nenne es nun Brand oder lege der Sache eine andere Benennung bey: und es wird als das beſte Mittel angerathen, die alte Erde von den Wurzeln wegzuräumen und ſtatt deren eine beſſere darauf zu bringen, auch Rebenaſche um dieſelben zu legen; ingleichem im Herbſt die Wurzeln von Erde zu entblöſen, damit im Winter mehr Feuchtigkeit in den untern dürren Grund eindringen könne. Einem leimichten Boden, und einer ſolchen Erde, die viele ſcharfe Theile bey ſich führt, wird nicht weniger die Schuld des Brandes beygelegt; man muß alſo den Wurzeln beſſere Erde geben, vornämlich aber beym Einſetzen eines Baumes eine recht groſe Grube machen, damit derſelbe geraume Zeit, und bis er zu Kräften kommt, ſeine Nahrung in der Erde finde, die man aus einem andern Land genommen und mit derſelben das Loch ausgefüllet hat. Helfen alle dieſe Mittel nicht, ſo wird man gezwungen ſeyn, den Boden ſeinem Eigenſinn zu überlaſſen und von der Baumzucht abzuſtehen. 2) Es kann auch in dem Baum ſelbſt die Urſache des Brandes liegen. Er iſt zuweilen von einer ungeſunden Natur; und dann entſchlieſe man ſich lieber, einen andern an ſeine Stelle zu ſetzen. Oder man hat ihn auf eine verkehrte Art behandelt, und beym Beſchneiden deſſelben gefehlt, ihn nicht in Anſehung

der Tiefe oder Himmelsgegend gehörig eingeſetzt, die abgeſchnittenen Wurzeln nicht mit Baumwachs an der Wunde beſtrichen. Wenn dies der Fall iſt, muß man ſich in Zukunft vor ähnlichen Fällen hüten, und dem Brand an dem Baum, nach oben beſchriebener Anleitung wehren, ſo gut man kann. 3) Zuweilen ſind es äuſſerliche zufällige Urſachen, von welchen der Brand hergeleitet wird. Dahin rechnet man anhaltenden trockenen Oſtwind, der nach einiger Meinung Inſekteneyer herbeyführt, oder glaublicher die Ausdünſtung hindert; und durch den verdickten und klebrichten Saft nur die Inſekten anlockt; kalte Reiſe im Frühling, auf die am Tage heißer Sonnenſchein folgt; ſcharfe kalte Morgen zu der Zeit, da die Bäume blühen, oder die Früchte noch ſehr jung ſind, u. d. g. Wer Belieben darzu trägt, mit Waſchen und Beſpritzen der Bäume, mit Pfefferſtaub, Tobackſtaub, u. a. ähnlichen Mitteln, die höchſtens nur bey kleinen Bäumen von wenigen und niedrigen Zweigen anwendbar ſind, Verſuche dargegen zu machen, der kann in vielen Büchern Anweiſung hierzu finden.

Brand im Getraide, Brenner, Schmutt oder **Schmutz des Getraides**, lat. *Vredo*, *Vrica*, *Vrigo*, fr. *Charbon*, iſt derjenige Zufall bey Roggen, Gerſten, Spelt, Waizen, Haber u. ſ. f. da viele der Getraidähren ſchwarz werden und einen Staub von dieſer Farbe enthalteen, der beym Ausdreſchen auffliegt, und die geſunden Körner ſchmutzig macht, da denn nicht nur der Preiß derſelben geringer iſt, indem ſie kein recht weißes Mehl geben, ſondern auch, wie ſehr begreiflich iſt, ein ſtarker Abgang an der Frucht verſpührt wird, wenn viele Aehren von dieſem Uebel befallen werden. Es iſt noch bis itzt ein ökonomiſches Problem, welches vielleicht erſt in Zukunft aufgelößt werden dürfte, woher

her der Brand im Getraide rühre und welches die beſten Mittel dargegen ſind, woferne anderſt Mittel dargegen in menſchlicher Macht ſtehen. Zwar es fehlt weder an Vermuthungen noch Vorſchlägen, aber die eine ſind oft ohne Prüfung hingeworfen und die andern nicht ſelten ſehr gewagt. Ehe ich mich auf die einen oder die andern einlaſſe, will ich vorher einige Erfahrungen von dieſer Sache anführen. Man nimmt den Brand am häufigſten beym Dinkel oder Spelt und Waizen wahr, er wird aber nicht alle Jahre, und in dem einen nicht ſo häufig als in dem andern bemerkt; je dicker das Getraide ſteht, deſto leichter findet ſich der Brand in demſelben ein; auf Aeckern, welche Flachs getragen haben, trift man ihn ſelten an, und die Frucht fällt überhaupt da vor andern weiß aus, vielleicht eben deßwegen, weil ſie dünne aufgeht; man findet die ganzen Aehren, ja alle, die auf verſchiedenen Halmen aus einem Saamkorn erwachſen ſind, brandig. Ein Acker kann mit dieſem Uebel behaftet ſeyn, und ein anderer neben ihm nicht; ein Beſitzer kann zuweilen auf allen ſeinen Aeckern, und ein anderer auf keinem derſelben brandiges Getraide haben. Es iſt geſchehen, daß bey öfterer Vertauſchung des Saamens mit einem beſſern der Brand ſich verlohren, aber zu einer andern Zeit ſich wieder gezeigt hat, und überhaupt zeichnet ſich ein Jahrgang durch den Brand vor dem andern aus, wie denn zu der Zeit, da ich dieſes ſchreibe, in meiner Gegend faſt lauter brandiger Dinkel gefunden wird u. ſ. w. Aber welches möchte denn wohl die Urſache dieſes Uebels ſeyn? Ich bin nicht geſonnen, die ganze Menge von Meynungen und Träumen anzuführen, die ſich ſammlen lieſen, beſonders da ſich viele derſelben von ſelbſt widerlegen; es ſey genug, wenn ich etliche herſetze, die vielleicht vor andern eine genauere Unterſuchung verdienten. Doch

will ich damit nicht alle, die hier vermißt werden, für Träume erklärt haben, denn es können noch mehrere vorhanden ſeyn, die mir nicht bekannt worden ſind; meine Abſicht iſt, beſonders die wegzulaſſen, bey welchen ſich gar kein vernünftiger Zuſammenhang der Urſache und Wirkung entdecken läßt, wo ein offenbarer Aberglaube hervorleuchtet, oder woraus folgen müßte, daß alle Aehren auf dem nämlichen Boden, oder alles Getraide, das an einerley Tage geſäet worden iſt, den Brand haben müßte. Man vermuthet alſo folgende Urſachen des Brandes, 1) Würmer, die in dem Saamkorn ihre Nahrung finden und ihre Eyer in der Geſtalt des ſchwarzen Staubes zurück laſſen, nachdem ſie daſſelbe verzehrt haben. Für das beſte Mittel, die Eyer zul zerſtöhren, wird eine aus Holzaſche und Kalk gemachte, mit Kochſalz vermiſchte Lauge angegeben, worein man das Getraide, welches ausgeſäet werden ſoll, einweicht und ſolches im Schatten trocken werden läßt. Auch der Saame, welcher ein Jahr lang gelegen iſt, ſoll zur Saat tüchtiger ſeyn, am beſten aber der, in welchem ſich kein Brand gefunden hat. Doch darf ich nicht verſchweigen, daß wider dieſe Erklärung des Brandes durch Inſekteneyer auch wichtige Zweifel erregt worden ſind. 2) Der Boden und die beſondere Beſchaffenheit deſſelben, vornämlich die allzugroße Feuchtigkeit, welche Meinung durch Verſuche, da man einzelne Halme im Waſſer oder in einer ſehr feuchten Erde aufwachſen ließ, und den Brand darinnen bemerket hat, wahrſcheinlich gemacht werden ſollen. Die Mittel dargegen würden alſo die nämlichen ſeyn, welche man zur Verbeſſerung eines allzunaſſen Ackers anzuwenden hat. 3) Der Dünger. Es ſoll nämlich derjenige, welcher vielen Pferdemiſt in ſich enthält, vorzüglich zur Erzeugung des Brandes beytragen, daher auch dieſer, nach einiger Bemerkung,

auf

auf den Gütern derjenigen, welche einen ſtarken Anſpann und nach Proportion weniges Rindvieh haben, weit gemeiner ſey, als auf den Aeckern ſolcher Beſitzer, die keine Pferde halten. In dieſem Fall müßte man vor allem auf die Verbeſſerung des Düngers ſein Augenmerk richten. 4) Die allzuwenige Aufmerkſamkeit bey der Behandlung des Saamens, da man das unvollſtändige Getraide nicht ſorgfältig genug abſondert, ihn auf dem Acker nicht reif genug werden läßt, ſolches Getraide ausſäet, welches im Stock geſchwitzt hat oder ſonſt feucht worden iſt, u. d. g. m. Es wird alſo angerathen, daß man diejenige Frucht, wovon man die Saamkörner nehmen will, auf dem Acker vollkommen hart werden laſſe, alle Mühe anwende, ſie trocken in die Scheure zu bringen; ſie ohne Verzug ausdreſche, nur das vollkommenſte davon zur Ausſaat beſtimme, und durch öfteres Rühren und die Aufbewahrung an einem lüftigen Ort, auch Einſtreuung mit Aſche, Erhitzung und Feuchtigkeit davon abhalte. 5) Gewiße Nebel, Thaue, Reifen, Froſt, Regen und andere Luftbegebenheiten, die zu einer ſolchen Zeit einfallen, da ſie dem Getraide vorzüglich ſchädlich werden. Man will beſonders bemerkt haben, daß die Aecker, deren Getraide eben in der Blüthe ſtund, wann anhaltende kalte Regen einfielen, und die Winde ſtark wehten, am meiſten Brand hatten, und die verſchont blieben, deren Getraide ohne Wind und Regen verblühete. Dieſe Meinung wird dadurch wahrſcheinlich gemacht, daß ſich auf ſolche Art erklären läßt, warum auf dem nämlichen Acker einige Stengel mit dem Brand behaftet ſind und andere darneben nicht, weil nicht alle Saamkörner zugleich aufgehen und noch weniger zugleich blühen, und warum ein Acker den Brand zeigt und ein anderer neben demſelben keinen, weil nicht alle zugleich beſaamet worden ſind,

und nicht einerley Trieb zum Wachsthum haben. Allein andere von den oben angeführten Erfahrungen laſſen ſich nicht ſo leicht mit dieſer Hypotheſe vereinigen. Woferne ſie richtig wäre, ſiehet man leicht, daß kein Mittel dagegen vorgeſchlagen werden könnte, weil wir nicht Herren der Witterung ſind, und ſie nicht zum voraus zu beſtimmen vermögen.

Es ſey mir erlaubt, nun noch einige Anmerkungen zum Schluß dieſes Artickels beyzufügen. 1) Da es noch nicht ausgemacht iſt, woher der Brand des Getraides rühre, ſo glaube ich auch, daß ich mit Recht ſo viel zum Theil koſtbare und mühſame Mittel, die man hier und da dargegen räth, übergehen könne, indem ſie ſich gemeiniglich auf eine oder die andere Hypotheſe gründen, deren Richtigkeit noch nicht erwieſen iſt, und man alſo immer in Gefahr bleibt, Mühe und Koſten umſonſt aufgewandt zu haben. Laſſet uns erſt abwarten, ob wir nicht die Natur des Uebels nach und nach durch die wiederhohlte Aufmerkſamkeit, Verſuche und Erfahrungen mit Zuverläßigkeit kennen lernen.

Nur ein einziges Mittel gegen den Brand im Waizen führe ich hier um deswillen an, weil mich viele Landwirthe verſicherten, daß ſie es aus vieljähriger Erfahrung bewährt gefunden hätten. Man ſoll den zur Ausſaat beſtimmten Waizen, unter beſtändigem Umſchlagen, mit warmem Waſſer, worinnen ungelöſchter Kalk aufgelöſet wurde, durchaus benetzeen, zuletzt mit etwas kaltem Waſſer begieſen, und ſo lange auf einem Haufen liegen laſſen, bis er ſich dergeſtalt erhitzet, daß es der hinein geſteckten Hand fühlbar wird. Man muß ſich aber ſehr in Obacht nehmen, daß er nicht auswächſt, ſondern ihn, ſo bald er den gehörigen Grad von Wärme erreicht hat, ſogleich dünn ausbreiten und öfteres umwenden, bis er ganz trocken und zur Ausſaat brauchbar wird.

2) Es

2) Es iſt ſehr möglich, daß keine allgemeine Urſache des Brandes im Getraide vorhanden iſt, ſondern bald dieſe, bald jene, bald mehrere zuſammen, wirken und alſo jeder Güterbeſitzer erſt durch genaue Kenntnis und Unterſuchung ſeiner eigenen Aecker und der übrigen Umſtände Mittel gegen denſelben auffinden muß, die darum noch nicht allgemein brauchbar für andere ſind. Vielleicht iſt der Brand nicht ſo wohl eine eigene Krankheit der Pflanzen, als vielmehr eine Folge von vielerley Krankheiten und Verletzungen derſelben, das Ende, welches ſie nehmen, und worinnen ſie ſich ſämtlich vereinigen, ſo wie eine Menge von Krankheiten des menſchlichen Körpers durch den Brand ihre Endſchaft erreichen.

3) Um das brandige Getraide zu ſäubern, wird angerathen, daß man zu einem Sack voll Dinkel etliche Pfund von gebranntem gelbem Leimen miſche, beydes zuſammen auf die Gerbmühle ſchütte, und dann dasjenige, was nicht mit der Spreu verflogen iſt, durch das Staubſieb von dem gegerbten Kern abſondere. Auch das Waſchen des Kerns iſt im Sommer, da derſelbige leicht getrocknet werden kann, zu dieſer Abſicht dienlich, ſo wie im Winter der nämliche Zweck dadurch erreicht werden kann, wenn man in der gröſten Kälte gefrohrnen Schnee darunter miſcht, beydes durch einander driſcht, und vermittelſt des Siebs das Getraide wieder vom Schnee, an welchen ſich der Schmutz angehängt hat, reinigt.

Brand in Wäldern, ſ. Feuersbrunſt.

Brand in den Weinbergen, eine Krankheit der Reben, da die Blätter roth und zum Zerreiben trocken werden. Die Trauben aber vor der Zeit einſchrumpfen. Das Holz verfault nach und nach bis auf den Grund, und es iſt daher das ſicherſte Mittel, die ſchadhaften Theile ohne Gnade hinwegzuſchneiden.

Brandaſche, Branderde, Brandſchutt, ſ. Aſche.

Brandaſſekuration, ſ. Feueraſſekuration.

Bradbegnadigung wird die Erlaubnis genannt, welche den Abgebrannten gegeben wird, Geld zu ſammlen, und das ſchriftliche Zeugnis, welches ihnen ertheilt wird, heißt Brandbrief. Es finden ſolche nicht ſtatt, wo die Aſſekuration eingeführt iſt, und da häufiger Betrug mit unterlauft, und das geſammelte Geld nicht immer dem Zweck gemäs verwandt wird, hat man heut zu Tage in manchen Ländern angefangen, ſtatt derſelben, Kollekten für die Abgebrannten durch verpflichtete Perſonen von Haus zu Haus anzuſtellen, und das geſammelte Geld unter jene zu vertheilen.

Es reizt zwar insgemein das Publikum mehr zur Wohlthätigkeit, wenn die Verunglückte ſelbſten mit Brandbriefen umher gehen und das Allmoſen einſammlen, als wenn öffentliche Kollekten veranſtaltet werden; alleine ſie verzehren während des Sammlens auch wiederum einen beträchtlichen Theil davon, verſäumen viele Zeit, welche ſie zur Aufbauung ihrer Häuſer und zur Wiedereinrichtung ihrer Wirthſchaft nützlicher verwenden könnten; und nicht ſelten lernen ſie auch dadurch Geſchmack am Müßiggang und Betteln.

Von der Brandbegnadigung iſt die Baugnade unterſchieden, (wovon an ſeinem Ort nachzuſehen,) ob ſie auch wohl den Abgebrannten ertheilt zu werden pflegt.

Brandblut, ſ. Brand bey den Schweinen.

Brandbock, ſ. Bock.

Brandenſtein, *Ozier*, eine Gattung des meißner Porcellans.

Brandflecken, Brandadern, ſind ſolche Stellen in Gärten und Feldern, da aller angewandten Mühe ungeachtet, alles vor der Zeit abdorret, weil nicht tief unter

unter der Erde Sandſteine oder ſonſt grobes ſandiges Erdreich befindlich iſt, welches die Feuchtigkeit zu ſchnell durchläßt. Will man einen ſolchen Fleck verbeſſern, ſo muß man ſich zum Nachgraben und Abändern des einen oder des andern Umſtandes entſchlieſen. Auch die Wurzeln ſtarker Bäume verurſachen im Sommer dergleichen Brandflecke, weil ſie den Saft des Bodens zu ſehr an ſich ziehen.

Brandfuchs.

Brandhering.

Brandhirſch, ſ. davon die leztern Benennungen.

Brandkorn, ſ. Mutterkorn.

Brandmauer heißt bey hölzernen Gebäuden die steinerne Wand, welche an den Orten geführt wird, wo man Feuer halten muß, z. B. bey Heerden, Oefen, und wo folglich kein Holz zu nahe ſeyn darf, damit es ſich nicht entzünde. Daher muß eine ſolche Brandmauer genugſame Breite und Stärke haben. Davon iſt die Feuermauer zwiſchen 2 Häuſern unterſchieden, wovon an ſeinem Ort nachgeſehen werden kann.

Brandpappe bey den Tuchbereitern iſt eine dicke Pappe, womit die Tücher, welche gepreßt werden ſollen, oben und unten belegt werden.

Brandproben. Dadurch verſteht man ein Stückchen Silber, welches man mit einem Hohlmeiſel aus dem Brandſtück, das der Silberbrenner bis auf 15 Loth 16 Grän fein aus dem Silberkuchen bringen muß, aushauet, um zu ſehen, ob es recht gebrannt iſt und die gehörige Feine hat.

Brandſchaden der Pferde, ſ. Brand bey den Pferden.

Brandſilber iſt dasjenige, welches aus goldenen und ſilbernen Treſſen u. d. g. gebrennet oder theils ausgelaugt wird. Jenes heißt güldiſch Silber und hält in der Mark 15 Loth 13 Gr. fein, worunter gemeiniglich

niglich $3\frac{3}{4}$ bis $4\frac{1}{4}$ Gr. fein Gold begriffen ſind. Man nennt aber auch das Silber ſo, welches im Brennofen vom Bley gereinigt worden iſt und nun auf der Kapelle probirt werden ſoll. **Das Brandſilber ſchieſet einen Dorn oder ſproſſet**, wenn hin und wieder kleine Zacken aufſchieſen, weil es zu geſchwinde abgekühlt worden iſt. **Das Brandſilber wird beſchickt**, wenn in der Münze der beſtimmte Theil Kupfer zugeſetzt wird.

Brandſohle, ſ. Sohle.

Brandſtätte iſt der Ort, wo vom Feuer verzehrte Gebäude geſtanden ſind. Wenn dingliche Dienſtbarkeiten oder Rechte (z. B. Braugerechtigkeit) darauf hafteten, gehen ſie auf dem neuerrichtenden Gebäude fort. Auch die Pfandverſchreibung des Hauſes haftet auf der Brandſtätte. Bey der Wiederaufbauung hat man verſchiedenes in Betrachtung zu ziehen, als das Abräumen der Brandſtätte vom Schutt, das Abheben der noch ſtehenden Mauren, welche nach dem Plan des neuen Gebäudes, oder weil ſie ſchadhaft ſind, abgebrochen werden müſſen, damit ſolches mit den wenigſten Koſten geſchehen und die Steine wieder zu gebrauchen ſeyn; die Beſchaffenheit der Keller und Souterrains, ob ſie nicht zu ſchadhaſt ſind, oder ob ſie ausgebeſſert werden können: der Grund zu dem neuen Gebäude; ob der alte der zu tragenden Laſt nach proportionirt iſt, ob nicht nach dem angelegten Plan ein Theil des Gebäudes auf altem und ein anderer auf neuem Grunde ſtehen würde, da ſich denn der letzte gemeiniglich ſetzt, und das Gebäude ſchadhaft wird u. ſ. w. Auſſer dieſen Regeln, die einzelne Brandſtätten anbetreffen, ſind noch andere zu beobachten, wenn ganze Gaſſen oder Ortſchaften abgebrannt ſind, z. E. ob nicht bey ſolcher Gelegenheit eine ſchicklichere Anlage und Austheilung gemacht werden könnte; wie einem

jeden

jeden in ſolchem Fall nach der Billigkeit ſeine Stelle an-zuweiſen ſey, u. d. g. Auch die Feuerſtätten oder Wohnhäuſer, zu welchen andere Gebäude, als Scheuren, Ställe, Schoppen gerechnet ſind, und nicht beſonders gezählt werden, heißen zuweilen Brandſtätten.

Brandſtück, das Stück Silber, welches auf die gehörige Feine gebrennet worden iſt.

Brandungen heißen bey dem Waſſerbau wellenförmige Bewegungen, welche entſtehen, wenn das Waſſer über eine Höhe oder Untiefe fällt, oder wenn das zu ſtark fortſchieſende Waſſer von dem unterhalb langſam laufenden ſich aufthürmt. Es ſtürzt dann mit Macht zurück und reiſet oft mehr Sand von den Ufern, als die vorigen Wellen angeſpühlt haben.

Brandwein, lat. *Vinum aduſtum ſublimatum*, *Spiritus ardens*, fr. *Brandevin*. Dieſer helle und ſtarke Liquor, der allenthalben bekannt genug iſt und von ſo vielen als ein Göttertrank verehrt wird, und bey welchem es ſchwer beſtimmt werden kann, ob man um ſeines manchfaltigen Nutzens willen ſeine Erfindung als ein Geſchenke der Vorſehung anſehen, oder um des Schadens willen, den er allenthalben ſtiftet, ihn als eine Peſt der Menſchen betrachten ſolle, iſt ohne Zweifel den Arabern ſchon lange vor den Europäern bekannt geweſen, und wie es ſcheint, von den Modeneſern weiter in den Abendländern verbreitet worden. Wir wollen bey dieſem weitläuftigen Artickel gleich zuerſt von der Verfertigung dieſes Getränkes reden. Vermuthlich geſchahe die erſte Bereitung deſſelben aus Wein, es kann aber ſolcher aus ſehr verſchiedenen Dingen, als Wein- und Bierhefen, Obſt, Kartoffeln, Holunderbeeren, Wachholderbeeren, Kaſtanien, Eicheln, Ebereſchenbeeren, Mohrrüben und vornämlich, wie es am häufigſten geſchieht, aus Getraide gemacht werden. Man

weicht daſſelbe in einem Begiesbottich ein und läßt es ſtehen, wie beym Malz zum Bierbräuen geſchieht, ſchüttet es denn im Malzkeller oder auf dem Malzboden einen Fuß hoch auf, und ſchippet es, ſo bald ſich der Keim zeigt, zum erſtenmal, und 12 Stunden darauf abermal, bringt es nach einigen Stunden auf die Darre, wo es mäßig, wie Malz zum weißen Bier, gedörrt, und dann zum Gebrauch aufgehoben wird, beſonders da altes Malz mehr Brandwein giebt, als friſches. Doch darf ich nicht vergeſſen anzuführen, daß man nicht leicht lauteres Malz zum Brandweinbrennen nimmt, ſondern es mit einem Theil Roggen oder Waizen vermiſcht, weil die Malzmachung koſtbar und mühſam iſt. Wenn man nun daſſelbe brennen will, ſo muß es zuvor mit Waſſer ein wenig geſprengt, auf der Mühle ſo klar als möglich geſchrotet, darauf aber in den Maiſchbottich geſchüttet, in das daſelbſt eingegoſſene kalte und heiße Waſſer eingerührt oder eingeteigt, hernach mit ſiedendem Waſſer eingebrannt und endlich mit kaltem Waſſer wieder abgekühlt werden. Es geſchieht dieſes auf folgende Art: wenn z. E. die Brennblaſe einen halben Scheffel auf einmal faßt, und man will einen Scheffel in 2 Gefäßen einmaiſchen, ſo gieſet man in das Gefäß, welches zu $\frac{1}{2}$ Scheffel beſtimmt iſt, im Winter $\frac{1}{2}$ Eimer kaltes und 1 Eimer (zu 14 Quart gerechnet) kochendes Waſſer zuſammen, und verändert im Sommer dieſe Proportion nach Maasgabe der Wärme der Luft. Darein ſchüttet man das geſchrotene Getraide, mengt alles mit der Maiſchkrücke oder den Händen aufs beſte durcheinander und deckt den Bottich etliche Stunden zu, damit der Teig aufquelle und austeige. Wann unterdeſſen das in der Blaſe befindliche Waſſer kocht, wird noch 1 Eimer ſiedendes Waſſer aufgegoſſen, und der Teig von einer andern Perſon unterdeſ-

terdeſſen mit Fleiß gerührt, ſo daß kein Klümpchen mehr zurücke bleibt, ſondern alles aufs genaueſte mit dem Waſſer vermiſcht wird. Wenn das geſchrotene Malz ungefähr ½ Stunde nach dem Einbrauen braun ausſieht, ſüß ſchmeckt und nicht klebricht iſt, ſo iſt das Gut recht eingebrannt und weniger zu beſorgen, daß es in der Blaſe anbrenne. Es bleibt aber nach Beſchaffenheit der Witterung und Wärme nach dem Einbrauen ½ Stunde bis 2 Stunden zugedeckt ſtehen, und wird dann und wann unter dem Deckel aufgerührt, damit das Getraide allenthalben deſtomehr vom Waſſer durchdrungen werde; dann deckt man das Gefäſe auf und rührt es alle Viertel- oder halbe Stunden einmal durch, damit es abkühle, und deſto eher durchs Hinzugieſen des kalten Waſſers, welches in dem Maſe geſchiehet, daß der ſämtliche Maiſch beynahe die Blaſe anfüllet, und vorgenommen wird, wenn das eingebrannte Gut 2 höchſtens 3 Stunden geſtanden iſt, den Grad von Wärme erlange, in welchem man ihm die Hefen geben kann, wenn anders die Gährung gut vonſtatten gehen ſoll. Dieſen Grad von Wärme lernt man am beſten durch Erfahrung kennen, doch kann man ſich darnach richten, wenn die Maſſe nur noch lau- oder milchwarm iſt; noch ſicherer wäre es freylich, wenn man durch ein Thermometer den rechten Grad auskundſchaften und ſich ein für allemal darnach richten wollte. Nun ſtellt man das Gut, oder giebt ihm die beſtimmte Hefen, wobey man ſich theils nach der Güte derſelben, theils auch wohl nach dem Vorrath richtet, den man beſitzt. Ungefähr nach 4 Stunden erfolgt die Gährung, welche im Sommer 10 und im Winter 24 Stunden andauren kann, worauf ſich auf dem Maiſch eine Decke von Hefen 4 Hände hoch anſetzt, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter nach 3 oder 4 Tagen

von ſelbſt zu Boden fällt. Als ein bekannter Vortheil iſt hierbey noch anzuführen, daß man gewiße Kräuter, Wurzeln, Saamen u. ſ. w. in dem eingebrannten Gut mit vergähren laſſen und dadurch dem Brandwein ſolchen Geſchmack und Geruch beybringen kann, beſonders wenn man ihn hernach nochmals über ſolche Species läutert. Wenn die Gährung vollendet iſt, oder der Maiſch ſauer, wie Eßig riecht, welches im Sommer gleich erfolgt, wenn die vorhingedachte Decke zu Boden fällt, im Winter aber 24 Stunden hernach, ſo wird das abgegohrne Gut in die Brennblaſe übergebracht, dieſe etwas über $\frac{2}{3}$ damit angefüllt und der Maiſch mit dem Rühreiſen umgerührt, worauf der Brandweinbrenner friſch Feuer von kleingehacktem dürrem Holz unter die Blaſe macht, das Gut in derſelben zuweilen umrührt, damit ſich das Dicke nicht zu Boden ſetze, wovon der Brandwein einen herben, brandigen Geſchmack bekommt. Merkt man, daß das Gut bald in Gang kommen, oder anfangen will zu kochen, Dämpfe zu geben und zu ſprützen, dann rührt man es noch einmal, und paßt auf die angefüllte Blaſe und zugleich auf die Mündung der Schlange, den Blaſenkopf auf und verwahrt ihn ſo wohl an der Falze der Blaſe als an der Mündung der Schlange mit Leimen. Es iſt dieſes eine Hauptſache, daß man das Anbrennen des Brandweins verhüte, und es werden deßwegen mancherley Mittel vorgeſchlagen, die aber oft nicht hinlänglich ſind: als Stroh auf den Boden gelegt, den Boden und die Seite der Blaſe vor dem Eingieſen mit Speck beſtreichen u. ſ. w. Sicherer iſts, wenn man ſtets für die Reinlichkeit der Blaſe beſorgt iſt; ehe man das Gut einlaufen läßt, etwas heißes Waſſer in dieſelbe gieſet und kochend erhält, damit ſie mit Dämpfen angefüllt und das Gut am Boden verdünnet werde, be-

ſonders

ſonders aber das Feuer gehörig regiert. Wenn aber aller Vorſicht ungeachtet der Brandwein doch anbrennt, ſo läutert man ihn über Wachholderbeeren oder Pomeranzen, oder treibt halb Kalkwaſſer und halb Brandwein mit einander über. Doch wieder zurücke. Etwa nach einer Stunde wird der Blaſenkopf durch das Kochen des Maiſches ſtark heiß, ein Beweiß, daß ſich der erſte Brandwein oder Lutter bald zeigen wird. Man mäſiget alſo durch Verſchlieſung des Schürlochs und des Schiebers in der Schornſteinröhre die Lebhaftigkeit des Feuers ſo weit, daß der Maiſch nur im Kochen erhalten wird. Es dämpft nun der kochende Maiſch geiſtige Dünſte aus, die noch mit Waſſer vermiſcht ſind, dieſe ſammeln ſich innwendig am Blaſenkopf und gehen durchs Rohr in die Schlange über. Hier werden ſie vom kalten Waſſer im Kühlfaß abgekühlt und tropfen endlich durch die untere Mündung der Schlange in die **Vorlage**, ein kleines Faß, im Spundloch mit einem Trichter verſehen, auch allenfalls auf Eiß geſetzt oder in kalt Waſſer gelegt, damit deſto weniger Brandwein verrauche. Woferne der Spiritus nicht in der Schlange abgekühlt, oder ein zu ſtarkes Feuer unterhalten würde, ſo träte der kochende Maiſch ſelber in den Blaſenkopf und aus demſelbigen in die Schlange; es erfolgte alſo das **Ueberſchieſen** oder das Gut in der Blaſe beſpeyte ſich. Ungefähr nach $3\frac{1}{2}$ Stunden iſt der **Lutter**, der noch viel wäſſerichtes mit ſich führt, abgeträufelt und man erhält von $\frac{1}{2}$ Scheffel Malz 25 Quart.

Es kommt hierauf der Maiſch von dem andern halben Scheffel in die ausgeleerte Blaſe und wird auf die nämliche Art behandelt. Man muß alſo 8 bis 10 Stunden, nachdem man den erſten halben Scheffel eingebrannt hat, den andern einmachen,

damit derſelbe ungefähr zu eben der Zeit reif werde, da der erſtere gebrannt iſt.

Wenn man nun den eigentlichen Kornbrandwein erhalten will, ſo muß der Lutter erſt noch einmal abgetrieben oder geläutert werden. Man läßt insgemein denſelben von 4 Scheffel zuſammen kommen, reinigt die Blaſe und die Schlange aufs beſte, ſetzt den Helm, nachdem ſie gefüllet iſt, ſogleich auf, verkleibt alles und kühlt den Blaſenkopf, wenn er zu heiß iſt, zuweilen mit naſſen Tüchern. Zuerſt treufelt oder weint der ſtärkſte Brandwein (Vorlauf) ab, der ungefähr die Hälfte des ganzen Gewinnſtes beträgt. Man läßt aber zu demſelben noch ſo viel von dem nachfolgenden ſchwächern Spiritus flieſen, bis der Brandwein die gehörige Stärke hat. Meiſtens geben 50 Quart Lutter 12 bis 18 Quart Brandwein. Man gewinnet aber auch noch einen **Nachlauf**, der das nächſtemal zugegoſſen wird, wenn man wieder Lutter abtreibt. Uebrigens weint die mit Lutter angefüllte Blaſe 6 Stunden, binnen welchen der Kornbrandwein abtröpfelt, und man läßt denſelben durch einen Filtrierhut oder wollenes Tuch laufen, welches die Unreinigkeit und das Kupferartige zurückhält.

Wenn man den Brandwein nur ſchlechtweg ohne Zuſatz herübertreibt, ſo iſt es reiner Kornbrandwein, der hernach zu allen Arten von Aquaviten und Medikamenten rektificirt werden kann, und es iſt gut, wenn man in dieſem Fall auf 1 Scheffel Brand 1 Metzen ausgeglühetes Küchenſalz und etliche Pfund Hausbrod mit in die Blaſe hineinſchüttet. Es ſchadet auch nicht, wenn man etwas Hopfen und Weinſtein, oder auch ein paar Kannen Weinhefen mit hinein thut, und er wird deſto lieblicher. Man ſetzt aber auch gewiße Kräuter, Saamen oder Wurzeln zu, als Kümmel, Anis, Kalmus, Angelick, u. ſ. w. ingleichem Pfeffer, Ingwer ꝛc. und in dieſen Fällen

len iſt es kein reiner Brandwein, und man benennt ihn gemeiniglich nach der Materie, über welche er herübergezogen worden iſt. Je langſamer die gegohrne Flüßigkeiten bey kleinem Feuer diſtillirt werden, um ſo viel ſtärkern und geiſtigeren Brandwein wird man erhalten; je öfter er herübergezogen wird, deſto mehr wird er erhöhet und von wäſſerigten Theilen gereinigt. Wenn man den gegohrnen Maiſch einige Tage in einem kühlen Ort wohl zugedeckt ſtehen läßt, ehe man ihn diſtillirt, ſo werden die geiſtigen Theile geſchärft und verwahrt, und die Gefahr des Aufſchwellens und Ueberlaufens wird vermindert.

Wir haben bisher die Art des Verfahrens angeführt, welche ſich im Kleinen beobachten läßt und verſchiedene Werkzeuge benennt, die beym Brandweinbrennen erfordert werden. Es wird aber auch nöthig ſeyn, von größern Anſtalten etwas zu gedenken und dieſe Werkzeuge überhaupt näher zu beſchreiben. Dies ſoll geſchehen, wenn wir von einer Brandweinbrennerey einiges beybringen. Um ſie anzulegen, muß man bey ſeiner Spekulation die Lage des Orts, den Geſchmack der Nation, die Beſchaffenheit des Waſſers, die Preiſe des Getraides und Holzes u. ſ. w. wohl in Betrachtung ziehen, um den Vortheil oder Schaden berechnen zu können, den man nach ſeiner Lage zu gewarten hat. Wenn man jenen hoffen darf, wird man ferner die Anſtalt nicht allzuklein machen dürfen, weil die Arbeit bey derſelben faſt die nämliche iſt, wie bey einer größern, und alſo ein Theil des Vortheils verlohren geht. Und endlich wird es darauf ankommen, ob man ein Gebäude dazu von neuem aufführen müße, oder ein ſchon vorhandenes darzu gebrauchen könne, in welchem letztern Fall man ſich freylich nach der Bequemlichkeit und dem Raum richten muß, den man ſchon vor ſich findet. Geſetzt, man will eine Brandwein-

brenneren anlegen, die 2 Brandweinkeſſel, jeden von 500 Maas Waſſer zu 2 Pfunden gerechnet, enthält, ſo wird ein Gebäude von 68 Schuh lang, 34 Schuh breit und von der Kellertiefe bis an die Sparren 24 Schuh hoch, erfordert, deſſen Mauren von Rechtswegen 1½ bis 2 Schuh ſtark und maßiv ſeyn ſollen. Die Keller werden zur Aufbewahrung des Brandweins, der Bodenraum zur Aufſchüttung des Getraides, und das Brandweinhaus ſelbſt, welches ich etwas genauer beſchreiben will, zu dem darinnen vorzunehmenden Geſchäfte eingerichtet. Der Fußboden muß mit Steinen gepflaſtert und etwas abhängig gemacht werden, damit die Feuchtigkeiten abfließen können, die Decke aber iſt mit Gyps zu beſchlagen, weil der ſtarke Dunſt das Holzwerk in kurzer Zeit zerfrißt, und mit einigen Luftlöchern zu verſehen, damit die Dämpfe abgeleitet werden können. An Licht darf es nicht fehlen, und ein Bronnen ſoll in der Nähe ſeyn, um das Waſſer in die Brennſtube zu leiten. Das Brennhaus enthält das eigentliche Laboratorium, welches eine hinlängliche Größe haben muß, um die Oefen, Kühlfäſſer, Maiſchkufen, Waſſerſtänder und andere nöthige Werkzeuge zu faſſen, und den erforderlichen Raum für diejenigen, die damit beſchäftiget ſind, zu verſtatten, die Wohnſtube des Brennknechts mit der Küche, die nöthigen Kammern für den Schrotkaſten zu Aufbehaltung des gegohrnen Gutes und der Gefäſſe, den Tennen u. d. g. Auſſer dem Gebäude aber ſind Holzſchoppen, Stallungen für das Maſtvieh und Miſtgruben anzubringen.

Die Werkzeuge zum Brandweinbrennen ſelbſt ſind: 1) die Keſſel mit ihren Helmen und Röhren. Dieſe werden aus Kupfer gemacht und mit Zinn, welches nicht mit Bley vermiſcht iſt, innen wohl überzogen. Man nennt dieſe Keſſel auch Blaſen, ſie ſind

cylindriſch oder in Form eines umgekehrten, abge=ſchnittenen Kegels und werden in den Brennofen oder Diſtillirofen eingemauert. Der **Helm, Hut** oder **Blaſenkopf**, welcher oben aufgeſetzt wird, hat ei=nen ſich nach und nach verengenden **Schnabel** oder **Hals**, welcher ſich in die, im darnebenſtehenden Kühlfaß befindliche kupferne Schlangenröhre verlän=gert. Es windet ſich dieſe Schlange 5 bis 6 mal im Kühlfaß herum, welches von Zeit zu Zeit mit kaltem Waſſer erfriſcht wird, und gehet aus demſel=ben unten heraus in einen kupfernen Trichter, der in der **Vorlage**, d. i. einem Fäßchen ſteckt, wel=ches den abträufelnden Brandwein, wie oben ſchon angeführt worden iſt, auffängt. Doch iſt nicht zu läugnen, daß dieſe Schlangen mit vieler Ungemäch=lichkeit verbunden ſind, und, wofern das Waſſer im Kühlfaß warm iſt, ohnehin wenig nutzen, und alſo keinen den Koſten proportionirten Vortheil ge=währen, auch noch überdies ſchwer zu reinigen ſind. Daher man vielleicht Grund genug hätte, nach den bereits vorliegenden Beyſpielen mehrerer Gegenden, ſie abzuſchaffen, und gerade Röhren, die oben weit genug ſind, und durch kaltes Waſſer hinlänglich ab=gekühlt werden, vorzuziehen. Man hat übrigens wohl darauf zu ſehen, daß der Helm und Blaſen=hals der Blaſe proportionirt ſey, um die vielen Däm=pfe des Brandweins auffangen und abkühlen zu kön=nen, und daß die Röhre nicht oben, ſondern mehr unten in dem Hut angebracht werde, damit die Dün=ſte an den Seiten deſſelben deſto beſſer ſich kondenſi=ren, herabflieſen, und durch die Röhre in die Vor=lage gebracht werden können. Dies würde ſehr da=durch befördert, wenn der Helm unten eine Rinne hätte, in welcher die Dünſte zuſammen flieſen, und ein auf denſelben geſetzter Kühlhut, in dem beſtändig kaltes Waſſer unterhalten würde, das Zuſammen=

fließen der Dünſte erleichterte. Es iſt kaum nöthig anzuführen, daß man da, wo das Brandweinbrennen im Großen getrieben wird, mehrere Blaſen zugleich im Gange haben muß, um hier den Brandwein zu brennen, dort zu läutern, da zu diſtilliren, und daß dieſe Blaſen in einer verhältnismäßigen Größe gegen einander ſtehen müßen, damit man auf keiner Seite gehindert wird. 2) Der Ofen. Dieſer muß ſo bequem als möglich zur Feuernutzung angelegt werden, es iſt alſo nöthig, daß der Feuerheerd ſeine gehörige Höhe habe, die Flamme gleich rund um die Blaſe ſtreiche, die Zuglöcher gehörig angebracht werden, das Schürloch nicht zu groß ſey, die Ofenthüren, Aſchenlöcher und der Rauchfang genau verſchloſſen werden können, und alles ſo eingerichtet werde, daß mit möglichſter Erſpahrung des Holzes hinlängliche Hitze unterhalten und das Feuer gehörig regiert werden könne. Da man dieſe Vortheile bey den gewöhnlichen Oefen nicht alle erhält, ſo hat man auf eine andere Art derſelben gedacht, und einen chymiſchen Ofen, der unter dem Namen des faulen Heinz bekannt iſt, und wovon der Artickel Athanor nachgeſehen werden kann, mit einiger Veränderung weit vortheilhafter gefunden. Man kann vermittelſt deſſelben nicht nur das Feuer nach Belieben regieren, ſondern auch mehrere Blaſen mit einem und eben demſelben Feuer treiben, an der Feuerung vieles erſpahren und auch ſtatt des Holzes, Steinkohlen, Torf und Lohkuchen von den Gerbern brauchen. Es iſt aber ein Wörterbuch der Ort nicht, wo man eine weitläuftige Beſchreibung ſolcher Oefen ſuchen wird, und wer ſich derſelben bedienen will, der wird ſich auch ohnehin in größern Werken, oder in Simons vollſtändigem ökonomiſchen Unterricht vom Brandweinbrennen Rathes erhohlen. Es ſey genug, hier einen Wink gegeben zu haben.

Und

Und da bey den gewöhnlichen Oefen ſich auch in dieſer Rückſicht einige Verbeſſerungen anbringen laſſen, die aber ohne weitläuftige Beſchreibung und dazu gehörige Kupfer nicht verſtändlich gemacht werden können, beziehe ich mich gleichfalls auf die eben angeführte Schrift. 3) Die Kühlfäſſer müſſen aus ſtarkem eichenem Holz verfertigt und mit eiſernen Reifen gebunden werden. Sie können niemals zu groß ſeyn, denn je mehr Kühlung ſie der hindurch gehenden Röhre geben, deſto beſſer iſt es, weil der Brandweingeiſt alsdenn um ſo weniger in Geſtalt eines Dampfes bey der Vorlage verfliegt. Da das Waſſer nur obenzu warm wird, ſo iſt es ſehr bequem, etwas über die Hälfte von unten auf einen Hahn anzubringen, damit man das warme Waſſer allein abzapfen, und dafür oben kaltes zugieſen könne. Der nämliche Zweck wird erreicht, wann man durch eine Rinne friſches Waſſer in eine hölzerne Röhre, die ſenkrecht bis zum Boden des Kühlfaſſes hinabgeht, einlaufen läßt, da denn das obere warme Waſſer an dem Rande der vordern abgeſchnittenen Hälfte vermittelſt einer Diele abflieſen kann. 4) Die Maiſch- oder Einmachfäſſer, die zur Gährung beſtimmt, und deren 8 jedes 600 Maas Waſſer in ſich haltend, zu der oben beſtimmten Größe der 2 angegebenen Keſſel nöthig ſind. Auch dieſe Gefäße werden am beſten aus eichenem Holz verfertigt, und lieber niedrig und weit, als enge und hoch gemacht. Sie müſſen ſehr rein gehalten werden, und es iſt vortheilhaft, wenn man ihrer ſo viele hat, um abwechſeln zu können, weil das eingemachte Gut bey langem ununterbrochenem Gebrauch deſto geſchwinder ſäuert, welches nicht nützlich iſt; auch ereignet ſich zuweilen der Fall, daß ſolches nicht eben zur beſtimmten Zeit reif iſt, da man ſich dann unterdeſſen anderer Maiſchfäſſer bedienen kann, wenn man ſie bey der Hand hat.

hat. Zu einer Blaſe, die das Gut von einem hal⸗ben Scheffel faßt, müßen wenigſtens 5 ſolcher Ge⸗fäße ſchon in dieſer Rückſicht vorhanden ſeyn. Je⸗des ſoll einen Deckel haben, der es genau verſchlie⸗ſet. 5) Vorlagen ſowohl zum Brand als zum Läu⸗tern, die ihr beſtimmtes Maas halten; Fäſſer im Keller, den Brandwein aufzubehalten; ein guter, wohlverſchloſſener Schrotkaſten und andere ähnliche Gefäße, hölzerne Rinnen, Heber, Trichter, Hefen⸗wannen u. d. g. m. die nach dem weitern oder gerin⸗gern Umfang der Brandweinbrennerey eingerichtet ſind.

Ich komme nun auf die Materialien zum Brand⸗weinbrennen. Es iſt eben ſchon gedacht worden, daß dieſelbigen ſehr verſchieden ſind, und ſie laſſen ſich, in ſo ferne wir von dem Grundſtof darzu reden, in drey Klaſſen eintheilen, nämlich zuerſt Säfte von Früchten, die nach geſchehener Auspreſſung eine ſü⸗ſe, angenehme, die Nerven reizende Salzigkeit ha⸗ben, als von Weintrauben, Beeren und Obſt; dann ſolche vegetabiliſche Säfte, die von Natur oder durch Kunſt im Trockenen geliefert werden, als Ho⸗nig, Manna, Zucker u. d. g. endlich Saamen von Früchten, (die Wurzelarten, die darzu tauglich ſind, als Erdbirn, mit eingeſchloſſen) die vorzüglichſten dar⸗unter ſind die Getraidkörner, und zwar eine Art mehr als die andere. Die Chineſer ſollen aus Haber Brandwein machen; an manchen Orten braucht man Gerſten darzu; aber am gemeinſten und nützlichſten werden Roggen oder Korn, Dinkel und beſonders Waizen, wegen ſeiner Ergiebigkeit und des lieblichen Geſchmacks darzu angewandt, auch nicht bloßes Ge⸗traide allein, ſondern immer ein anſehnlicher Theil Malz, es ſey Waizen Gerſten⸗ oder Kornmalz dar⸗unter genommen. Es entſtehet alſo ganz natürlich die Frage, in welcher Proportion die verſchiedene Getraidarten am nützlichſten zuſammengeſetzt werden,

und

und man hat ganze Tabellen davon geliefert, deren Angaben, ſo verſchieden ſie auch ſind, vielleicht alle ihren guten Grund haben können, wenn man in Betrachtung zieht, daß der bald ſteigende, bald fallende Preiß der einen oder der andern Frucht hinlängliche Urſache werden kann, die Proportion zu ändern, oder die nicht immer gleiche Güte einer beſtimmten Frucht mehrern oder wenigern Zuſatz von der andern erfordert. Ich will einige ſolche Vermiſchungen anführen. Wenn man 8 Metzen auf einmal einmacht, ſo kann es geſchehen durch

Gerſtenmalz.	Kornmalz.	Korn.	Waizen.
1	—	7	—
1	—	6	1
1	—	5	2
1	—	4	5 u. ſ. w.
1	1	6	—
1	1	5	1
1	1	4	2 u. ſ. w.
2	—	6	—
2	—	5	1 u. ſ. w.
1	2	5	—
1	2	4	1
1	2	3	2 u. ſ. f.

Man kann dieſe Tabelle noch ſehr verlängern, beſonders wenn man auch Waizenmalz und Haber darzu ſetzen will.

Es kommen aber auſſer dieſem Grundſtof noch andere Dinge in Betrachtung, die gleichfalls als Materialien anzuſehen ſind, und zu dieſen rechne ich vor allen Dingen das Waſſer. Man iſt noch nicht einig, ob hartes Waſſer, (Quell- oder Bronnenwaſſer, welches eine weiße Erde abſetzt, wenn es geſotten wird) oder weiches (wohin Schnee- Regen- und die meiſten Flußwaſſer gehören, die die Seife rein auflöſen, ſtark damit ſchäumen, und die Hülſenfrüchte im Kochen

chen leicht erweichen) zum Brandwein beſſer ſey, da jedes ſeine Gönner findet, die es darzu empfehlen. Doch ſcheint aus phyſikaliſchen Gründen das weiche den Vorzug zu haben. Indeſſen bleibt es nicht immer der Wahl des Brandweinbrenners überlaſſen, was für Waſſer er zu ſeinem Geſchäfte brauchen will, und es iſt alſo ein Troſt für ihn, daß auch das harte Waſſer ſeine Vertheidiger hat. Gewiſſermaßen gehöret auch in die Klaſſe der Materialien die Hefe oder Geſcht, der von hinlänglicher Güte ſeyn ſoll, daher die Oberhefe der Unterhefe vorzuziehen iſt, und wofern man von dieſer darzu nimmt, ſo muß die Quantität größer ſeyn. Auch zieht man die Hefe von weißem Bier der vom braunen vor. Von einem Mittel, die Hefe zu vermehren, ſ. Hefe. Endlich iſt auch das Feuer, und das Holz, wodurch es hervorgebracht wird, hieher zu rechnen. Die Regierung des Feuers lernt man aber nicht aus Regeln, ſondern durch Erfahrung und Kenntnis ſeines Ofens, daher ſich wenig hiervon ſagen läßt. Das Holz ſoll trocken und klar ſeyn, und man kann Zackenholz, Birken, Buchen und Eichen darzu brauchen. Mit weichem Laub- oder ſchwarzem Holz aber iſt es leicht verſehen, weil die Hitze zu ſchnelle wird und zu geſchwind nachläßt. Von Steinkohlen, Torf und Lohkuchen iſt oben geredet worden.

Es iſt nun Zeit, daß auch von den Vortheilen des Brandweinbrennens und dem Handel, der mit dieſem Getränke getrieben wird, etwas gemeldet werde. Man berechnet den Ertrag einer Brandweinbrennerey insgemein ſehr hoch, und wohl gar auf 100 vom 100. Es iſt aber auch leicht zu begreifen, daß es viel auf die Umſtände ankommt, und nicht nur der Preiß des Holzes und der Werth des Getraides oder Obſtes, der ſo ſehr verſchieden iſt, da hingegen der Brandwein ſelbſt in einem mindern

Grade

Grade ſteigt und fällt, ſondern auch der leichtere oder ſchwerere, ingleichem langſamere oder geſchwindere Verſchluß in Betrachtung gezogen werden muß. Indeſſen bleibt der Profit im Ganzen und allgemein betrachtet, immer anſehnlich. Man rechnet z. B. daß 100 Pfund Schrot, aus $\frac{1}{3}$ Waizen und $\frac{2}{3}$ Roggen oder Korn, beſtehend, auf 33 Pfund guten Brandwein liefere, und alſo ein Brand von 300 Pfunden Schrot 99 Pf. Brandwein. Wenn nun das Pf. Brandwein 10 Kreuzer werth iſt, und 100 Pfund Schrot im mittlern Preiſe 3 fl. 30 Kreuzer koſten, ſo verhält ſich der Werth des Schrots zum Werth des Brandweins, wie 10 fl. 30 kr. zu 16 fl. 30 kr. und wenn nun ein Landwirth jährlich 7 Monate lang Brandwein brennt, weil in den Sommermonaten dieſes Geſchäfte ſchwerer von ſtatten geht, das Brandweinſpühlicht dem Vieh zu ſolcher Zeit weniger geſund iſt und andere Arbeiten ſeinen Fleiß auffordeten, ſo können, jeden Monat zu 24 Bränden gerechnet, die 50400 Pf. Schrot 1364 fl. betragen und der erhaltene Brandwein 2772 fl. abwerfen. Auf der einen Seite kommen nun noch einige Koſten für Holz, Gährungsmittel, Mahlgeld, Unterhaltung des Brandweinbrenners und der Gefäße in Anſchlag, auf der andern Seite aber der Brandweinſchlamm, der zur Maſtung mit größtem Vortheile gebraucht wird, ſo daß der Profit am gemäſteten Vieh und Dünger ein anſehnliches abwirft; daher ſich die Auslage zur Einnahme ziemlich, wie 7. zu 11. verhalten dürfte. Der Nutzen wird ohne Zweifel größer ſeyn, wenn man in ſolchen Jahren, in denen das Getraide einen niedrigen Preiß hat, deſto mehr Brandwein brennt und denſelben auf künftige Zeit aufbewahrt. Denn ob er ſich gleich im Liegen verzehrt und durch Ausdünſtung weniger wird, ſo kann man doch dieſen Verluſt vermindern, wenn man ihn

an

an einem recht kühlen Ort aufbehält, das Gefäß aufs beſte verſtopfet und fleißig auffüllt, auch den Lagerkeller rein hält, und deſſen Boden mit trockenem weiſſem Sand von Zeit zu Zeit beſtreuet. Man gewinnet auf der andern Seite den Vortheil, daß der Brandwein durchs Liegen an Stärke und Farbe beſſer wird, und die größere Auslage in wohlfeilen Zeiten wird auf ſolche Art hinlänglich vergütet werden.

Aus allem dieſem iſt es leicht zu begreifen, daß vielen Orten durch dieſes Gewerbe eine nicht geringe Nahrung zuflieſet, daher man ſich nicht wundern wird, wenn man lieſet, daß z. E. in einem mittelmäßigen Städtchen in Niederſachſen in einem Jahr auf 300000 Scheffel Getraide zum Brandwein verwendet werden können. Es wird derſelbige in Deutſchland z. B. in Niederſachſen, und beſonders in Quedlinburg, Nordhauſen u. a. in Frankreich, ſo wie auch in Schweden, Rußland und andern Nordiſchen Ländern ſehr häufig gebrannt, wie denn in Schweden auf 300000 Tonnen Roggen dazu verbraucht werden, und eine von Hrn. D. Gmelin beſchriebene ſibiriſche Brandweinbrennerey allein 37 Diſtillirkeſſel hat; demungeachtet gehet der Handel beſonders aus Frankreich gegen Norden ſehr ſtark. Da die Seeſtädte ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und Rochelle ſenden und den aus Wein gebrannten Franzbrandwein in großen Fäſſern abhohlen, welche Stücke genannt und nach Oxhöften geſchätzt werden. An Güte iſt der von Cognac der beſte und der von Bourdeaux der ſchlechteſte.

Der Brandwein gewährt manche Vortheile und ſtiftet durch den Mißbrauch vielen Schaden; es iſt aber hier der Ort nicht, beydes gegen einander abzuwägen, ſondern ich begnüge mich, nur anzuführen, daß er überhaupt beym unmäßigen Genuß ein wahres

Gift

Gift ſey, und in der Maſchine unſers Körpers große Zerrüttungen hervorbringen könne, daß er Kindern, Frauenzimmern, ſanguiniſchen und choleriſchen Perſonen, den meiſten Kranken, wie auch bey Verwundungen und Blutflüſſen gänzlich zu verwehren, hingegen phlegmatiſchen Naturen, und geſunden Leuten, die ſich der Kälte und feuchten Witterung ausſetzen oder ſchwere Arbeiten verrichten, mäßig, nicht alle Tage und als Arzney gebraucht, dienlich ſeyn könne. Auch äuſſerlich kan er als Zertheilungs- und Stärkungsmittel gebraucht werden.

Es iſt das Brandweinbrennen ein Gegenſtand, der der Aufmerkſamkeit der Obrigkeit werth iſt, und von derſelben ſo wohl eine policeymäßige als kameraliſtiſche Betrachtung verdient. Zuerſt kommt die Frage zu beantworten vor: ob es beſſer ſey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an ſich ziehe, um dieſe Nahrungsart leichter dirigiren und alle nöthige Vorſorge anwenden zu können, oder ob ſie auch andern, und wem ſie zu geſtatten ſeyn? Wir reden hier von ſolchen Fällen, da nicht das eine oder das andere bereits durch Geſetze oder Verträge feſt geſetzt iſt, und glauben, daß ein großer ſowohl als kleinerer Landesherr vielmehr die Nahrung der Unterthanen befördern, als an ſich ziehen müſſe. Sollte in einem Lande das Brandweinbrennen noch nicht eingeführt ſeyn, und der Regent wollte auf ſeinen Domainengütern den Anfang machen, ſo würden die Unterthanen es ohnehin nicht nachthun können, und dieſer Fall gehört nicht hieher. Ueberhaupt betrachtet aber, da das Brandweinbrennen ein gemiſchtes Nahrungsgeſchäfte iſt, welches in Städten und auf dem Lande getrieben werden kann, auch nicht auf gewißen Häuſern haftet, und die, ſo es treiben, in keinen Gilden ſtehen, ſo könnte es ordentlicher Weiſe einem jeden, der im Stande iſt, daſſelbe vorzunehmen, gegen die

Konceßionsgebühren erlaubt werden. Hingegen darauf zu ſehen, daß in dieſem Stück alles ehrlich und ordentlich zugehe, daß das Publikum weder übernommen, noch durch ſchlechte Waare hintergangen, am allerwenigſten durch ſchädliche Ingredienzien oder geduldeten Mißbrauch an Geſundheit und Leben verkürzt werde, auch daß durch Nachläßigkeit derer, die den Brandwein brennen, nicht Feuersgefahr entſtehe, wie bey nächtlicher Arbeit oft geſchehen iſt. Dies iſt allerdings Pflicht der Polizey, und es iſt zu bedauren, daß nicht allenthalben in dieſem Stück die nämliche Sorgfalt und Aufſicht angetroffen wird, die man beym Bräuweſen wahrnimmt. Eine andere Frage iſt, ob man das Brandweinbrennen unter gewiſſen Umſtänden aufmuntern, unter andern aber einſchränken oder gar verbieten könne? Wenn in einem Lande der Ortraidbau ſehr ergiebig iſt, ſo daß nicht alles konſumirt werden kann, und die Ausfuhr in benachbarte Länder wegfällt, oder mit vielen Schwierigkeiten verbunden iſt, auch die Gelegenheit zur Schiffarth fehlt, ſo ſcheint es höchſt nöthig zu ſeyn, das Brandweinbrennen zu begünſtigen, geringe Abgaben darauf zu legen, die Ausfuhr zu erleichtern und die Einfuhr des fremden Brandweins zu erſchweren. Wenn hingegen ein Land kaum ſo viel erzeugt, als die Einwohner zur Nothdurft nöthig haben, und nicht benachbarte es um einen ſehr geringen Preis einführen, denn wird jenes Geſchäfte billig durch hohe Abgaben u. d. g. erſchweret und eingeſchränkt. Ob bey eintretender Theurung das Brandweinbrennen ganz zu verbieten ſey, iſt ein Polizeyproblem, bey dem ſich ſehr vieles für die bejahende und verneinende Antwort anführen läßt, und welches alſo nicht ſo ſchlechterdings ohne genaue Beſtimmung aller einzelnen Umſtände entſchieden werden kann. In wie ferne iſt das Brandweinbrennen

nen eine Revenue für die herrſchaftliche Kaſſen? „ Man pflegt gemeiniglich für die Konceßion eine gewiſſe Taxe zu bezahlen, dann findet eine jährliche Abgabe unter dem Namen Brennhafengeld, Blaſenzins, Keſſelzins an vielen Orten ſtatt. Ferner wird von dem zum Kommerciren erzeugten Brandwein eine Acciſe oder Umgeld entrichtet, oder in dem Fall, da man ihn im Kleinen auszapfen will, eine beſondere Acciſe, wie denn überhaupt der Grundſatz angenommen zu ſeyn ſcheint, auf den Brandwein ſo hohe Abgaben zu legen als möglich iſt. Hingegen die, welche blos für ihre eigene Haushaltung Brandwein brennen, ſind außer der Konceßionstaxe von allen Abgaben billig frey. Daß auch die Zölle durch das zu kaufende Getraide, das gemäſtete Vieh, die Ausfuhr des Brandweins u. ſ. w. gewinnen, verſteht ſich von ſelbſt. Bey ſo vielerley Abgaben iſt es ſehr begreiflich, daß es an Unterſchleif nicht fehlt, daher auch in dieſem Stück Aufmerkſamkeit nöthig iſt, und zuweilen unvermuthete Viſitationen der Brandweinbrennereyen angeſtellet werden müſſen, die zugleich die Verfälſchung des Brandweins verhindern können. Noch eine Frage: Wie kann man bey Verpachtung einer herrſchaftlichen Brandweinbrennerey den Ertrag derſelben erfahren? Man macht zuerſt einen Specialanſchlag über ein einzelnes Brennen, indem man ſämtliche Auslagen aufs genaueſte in Rechnung bringt und mit dem Werth des Brandweins und Spühlichts vergleicht, dann überſchlägt man nach den verſchiedenen Rechnungen von 6 oder 9 Jahren, wie viel Brandwein jährlich debitirt werde, um daraus die Anzahl der Brände und auch zu hoffen habenden Vortheil zu beſtimmen. Daß man einem Gutspachter das Brandweinſchenken erlaube, iſt eben nicht nöthig, und nicht immer für den Eigenthumsherrn vortheilhaft.

Brandweinblaſe heißt derjenige kupferne Keſſel, in welchem Brandwein gebrennet wird. S. Brandwein.

Brandweinprobe iſt die Unterſuchung der Güte und Stärke des Brandweins. Man beurtheilt dieſelbe insgemein aus der Menge und Dauer der Perlen, indem man ihn in der Flaſche ſchwenkt; oder man tröpfelt Oel ein, und hält den Brandwein für ſtärker, in welchem es ſchneller ſinkt. Auch aus dem Anzünden des Brandweins, und mehr oder weniger zurückbleibender Feuchtigkeiten ſchlieſet man auf ſeine Schwäche oder Stärke. Jngleichem probirt man ihn durch Kugeln von Glas, Bein, Elfenbein oder Bernſtein mit einem 1 Zoll langen und in 12 Grade eingetheilten Halſe, welche nach dem verſchiedenen Grade ſeiner Geiſtigkeit mehr oder weniger ſinken oder ſteigen. Ein guter Kornbrandwein muß ſie um 6 oder 7 Grade unterſinken laſſen. Genauer aber läßt ſich ſelbige durch ein von Hrn. Godefroy in Paris erfundenes kleines cylidriſches Gefäß 2 Zoll hoch und breit erforſchen. Es iſt ſolches von Silber, und wird ſo viel Brandwein darein gegoſſen, bis es 16 Linien an einem kleinen Maaſe, welches darein geſtecket wird, bedeckt, das Gefäß wird ein wenig erwärmt und der Brandwein angezündet, das zurückbleibende Waſſer, welches keinen unangenehmen Geſchmack haben ſoll, wird mit eben dem Maasſtab unterſucht. Wenn nicht über 8 Linien Waſſer bleibt, ſo iſt der Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; abgezogen iſt er, wenn nur 4 Linien bleiben, ſind aber mehr als 8 Linien Waſſer übrig, ſo iſt der Brandwein ſchwach, und verdirbt, wenn man ihn weiter führt.

Brandweintaxe. Die Vervortheilungen des Publikums, welche durch die Unbilligkeit gewinnſichtiger Brandweinſchenker erfolgten, haben die Obrigkeiten in

in dieſem Punkt aufmerkſam gemacht, und ſind alſo die Veranlaſſung zu den Brandweintaxen. Man hat aber ſehr viel über die Möglichkeit und Gerechtigkeit, oder Unmöglichkeit und Ungerechtigkeit ſolcher Taxen geſtritten, und es iſt dieſe Sache unter den Kameraliſten noch nicht entſchieden. Ich kann alſo hier blos ſagen, wie ſie mir vorkommt. Wenn bey der Ausſchenkung des Brandweins in größerer Quantität gewiſſe Regulative nach den ſteigenden oder fallenden Materialien darzu, ſo wie z. B. beym Bier, gemacht werden, ſo möchte der Zweck, den man ſich vorſetzt, noch einigermaſſen zu erreichen ſeyn. Aber das nämliche bey ganz kleinen Portionen zu thun, wie denn der Brandwein am häufigſten Kreuzer- oder Dreyerweiſe verzapft wird, und der Abſicht nicht zu verfehlen, ſcheint mir kaum möglich zu ſeyn. Die Ausrechnungen werden in die allerkleinſten Brüche gehen und die ſcharfſichtigſte Polizey würde von dem, der es thun will, leicht hintergangen werden können. Ich geſchweige, daß die Maaſe, und das ſind gemeiniglich die Brandweingläſer ſelbſt, alle Augenblicke nach den verſchiedenen Schrannenpreiſen vermindert werden müßten. Ich glaube, daß gewinnſichtige Brandweinbrenner ohnehin und am erſten dadurch zur Billigkeit gezwungen werden, daß faſt an jedem Ort mehr als eine Brandweinſchenke angetroffen wird, da denn der, welcher unbillig iſt, entweder den Zugang verliehrt, oder ſich nach dem Billigern richten muß. Und am Ende iſt doch der Brandwein keine ſolche unumgängliche Bedürfnis des menſchlichen Lebens, wie Brod u. d. g. und die geringere Konſumtion oder ſchwächere Beſchaffenheit deſſelben nicht immer ein großes Unglück fürs Publikum.

Brandweinwaage, eine Art von Brandweinprobe. S. auch dieſen Articel.

Brandzeichen bey den Pferden iſt ein auf der hintern Böge der Pferde eingebranntes oder geäztes Kennzeichen, welches gewöhnlich im Frühling des dritten Jahrs denſelben gegeben wird, um zu unterſcheiden, von welchem Geſtütte ſie ſind. Es geſchiehet ſolches entweder mit einem heißen Eiſen, da denn der Schade mit gutem Baumöl geſalbet wird, damit er nicht weiter um ſich frißt, oder durch Aetzen, da man die Figur mit Kreide oder ſchwarzer Farbe, nach Maasgabe der Haare des Pferdes, auf einen hölzernen Teller trägt, dem Pferd aufdrückt, ſolche Figur mit einer kleinen Scheere aus den Haaren ſchneidet und den Ort mit einer in Scheidwaſſer eingetauchten Feder beſtreicht und nachher mit einer Brandſalbe heilt; ingleichem wenn man den Platz ganz kahl ſcheeret, dann die Figur darauf drückt, und mit einem Pinſel, der in nachfolgende Materie eingetaucht iſt, nachfährt, wodurch die Zeichnung ſich ſchön ausnimmt und keine Haare nachwachſen. Es wird dieſelbe aus weißem Vitriol und Alaun zu gleichen Theilen und dem reinſten Salpeter in halber Portion durch das Balneum Mariae auf heißen Sand geſetzt, diſtilliret.

Braſilienholz, ſ. Fernambuck.

Braſilienpfeffer, ſ. indianiſcher Pfeffer.

Braſſe, ſ. Braccia.

Braſſen, **Braſem**, **Brachſe**, **Brachsme**, lat. *Cyprinus Brama*, fr. *Braſme*, *Brême*, iſt ein zum Karpfengeſchlechte gehöriger eßbarer Fiſch, aber breiter, flacher, mit größern Schuppen bedeckt und weniger ſchmackhaft iſt, der oft mit der Bleihe verwechſelt wird. Er hält ſich gerne in langſam flieſenden Strömen und großen Landſeen auf, wird aber mit wenig Vortheil in die Teiche geſetzt. Er braucht nichts, woran er ſich dränget, ſondern nur untiefes Waſſer in Buſen und Sümpfen, lebt vom Mergel,

gel, leimichter Erde und Kräutern, die an ſeichten Orten wachſen, und gedeyhet da am beſten, wo andere Fiſche wegen des kalten Grundes ſchwer fortkommen. Er iſt immer vor Getöſe und Gepolter ſcheu, beſonders zur Laichzeit, im April, und man hält in Schweden zu ſolcher Zeit mit dem Geläute in manchen Kirchen, die unweit ſolcher Fiſchereyen liegen, aus dieſer Urſache innen. Es ſoll dieſer Fiſch dem Bandwurm unterworfen ſeyn.

Bratbock iſt eine eiſerne Stange, die oben eine Gabel und unten 3 Füße hat. Darzwiſchen ſind Hacken oder tiefeingefeilte Zacken, in welchen ein beweglicher Hacken hoch oder niedrig nach Belieben beveſtiget werden kann, um den ſpitzigen Theil des Bratſpieſes darinnen umlaufen zu laſſen. Man braucht dafür auch zuweilen Ziegelſteine, in welche Zähne eingehauen ſind.

Bratenwender iſt eine eiſerne Maſchine, wodurch der Bratſpies mit dem daran ſteckenden Braten am Feuer umgewendet wird, ohne daß es durch Menſchenhände geſchehen darf. Das Triebwerk iſt entweder ein Gewicht, oder eine ſtählerne Feder, oder der vom Feuer aufſteigende Rauch, auch wohl Waſſer, ſelbſt Hunde und Katzen in einem Tretrad. Man wird ſich von der Struktur deſſelben faſt in jeder Küche ungleich beſſer belehren können, als durch eine Beſchreibung. Die erſten 2 Arten ſcheinen den Vorzug zu haben.

Bratofen, Bratrohr, iſt ein kleiner Nebenofen, der auf unter, oder neben dem Kuchenheerd angebracht wird und zum Backen und Braten dient. Er wird gemeiniglich von gebrannten Steinen, und zwar an einer Feuermauer aufgeführt, daß unten ein Heerd mit der hinten erforderlichen Erhöhung, damit das Holz hohl liege, befindlich iſt, vorne und auf den Seiten eine Mauer gemacht und innerhalb derſelben ein Rohr

von ſtarkem Blech, welches auf eiſernen Stangen ruhet, ſo angebracht wird, daß das Feuer nicht nur unter demſelben, ſondern auch hinten und an den Seiten hinaufſchlagen kann. 5 Zoll über der Röhre wird der gemauerte Ofen ebenfalls mit gebrannten Steinen zugedeckt, mit einem kleinen Rauchfang an der hintern Seite und mit Oefnungen verſehen, die ſo wohl den Zug der Luft befördern, als auch dienen, um Töpfe darein zu ſenken, und das Feuer auf mehr als einerley Art zu nutzen. Das Rohr hat eine Thür, und der untere Theil, wo das Feuer iſt, ein Ofenloch, welches bequemer auf einer andern Seite angelegt wird, damit man durch die Hitze nicht gehindert werde, das Rohr auf und zu zu machen. Es iſt gut, wenn dieſes Ofenloch gleichfalls mit einer Thür verſehen wird, um das Feuer beſſer zu regieren. Man macht auch zum öftern ſolche Röhren in Stubenöfen, da ſie zur größern Bequemlichkeit gereichen, aber um den übeln Geruch zu vermeiden, rein gehalten, auch am Boden mit Sand beſchüttet werden müſſen.

Bratpfanne iſt ein Gefäß von Thon, länglicht und am Boden platt ausgewölbet, in welchem das Fleiſch gebraten wird. Man hat ſie auch von Eiſen, viereckigt und unten gleich zu, und bedienet ſich ihrer auſſer dem eben angezeigeen Gebrauch, um das Fette von dem am Bratſpieſe ſteckenden Braten aufzufangen, wenn es beym Feuer herabträufelt.

Bratröhren heißen bey den Salzſiedern eiſerne Röhren, welche die Hitze von den Salzpfannen und Darröfen in die Darrſtube leiten und in verſchiedenen Richtungen darinnen vertheilen.

Bratſalz. Das Salz, welches in den Salzpfannen langſam bey gelindem Feuer ohne Aufſieden gebraten worden und härter und ſtärker iſt als das gewöhnliche.

Bratſpies, die bekannte Stange, an welche der Braten geſteckt wird.

Bratwurſt, ſ. Wurſt.

Brauen, Brauhaus u. d. g. S. Bier und Bräuhaus.

Braun, lat. *Fuſcus*, *ſubniger*, fr. *Brun* oder *fauve*, iſt eine Farbe aus ſchwarz und roth vermengt, die dunkler oder heller iſt, nachdem das eine oder das andere hervorſchlägt. Die verſchiedene Schattirungen haben ihre Benennung meiſt von ſolchen Dingen, denen ſie ähnlich ſind, als Kaffee- Kaſtanien- Kirſch- Nägelein- Nuß- Tannet- Violen- Weinhefen- Zimmetbraun. So wohl das Gewächs- als Mineralreich liefert dieſe Farbe. Aus jenem hat man die grüne Schale der reifen Wallnüſſe, ſelbſt Rinden, Wurzeln und Blätter dieſer Bäume; Birken- und Erlenrinde; Sandelholz; Schmack, und ſelbſt der Ofen- oder Künruß giebt eine ſchöne braune Farbe, aber von übelm Geruch; aus dieſem kommt keſſelbraun, braunroth, brauner Ocker, Umber, wohin auch der bey Merſeburg entdeckte braune Erdlack zu rechnen iſt.

Braunfärben der Seide. Nachdem man ſie, wie gewöhnlich, gekocht und alaunet hat, macht man drey verſchiedene Bäder, eins von gelbem Holz, welches den Grund giebt, eins von indianiſchem und eins von Braſilienholz, das zweyte giebt die braune und das letzte die rothe Farbe. Von dieſen beyden nimmt man weniger oder mehr, je nachdem man die Seide röthlicher oder dunkler braun haben will, z. B. Zimmtfarb hervorzubringen, nimmt man zu dem Grund vom gelben Holz, (welches man nicht eher abſieden ſoll, als man es braucht, weil es leicht verdirbt, oderdurchs Heißmachen deſſelben ihm ſeine verlohrne Güte wieder einigermaſſen geben muß,) den 4n Theil von Braſilienbrühe und den 8n von indianiſchem

Holz; zur Kaſtanienfarbe eine größere Portion vom indianiſchen, als von Braſilienholz. Bey den Pflaumbrühen und Weinhefenfarben aber vermindert man die Quantität des gelben Holzes, und vermehrt die von den andern beyden nach dem Grad der verlangten Schattirung. Wenn denn nun das Bad zubereitet und in gemäßigter Wärme iſt, zieht man die Seide durch, ringet ſie mit der Hand aus, thut ſie auf die Stöcke, und bereitet ein zweytes Bad, und richtet ſich mit der Eintheilung der 3 Ingredienzien nach der Wirkung, die ſie im erſten Bade gehabt haben, um die verlangte Schattirung zu erhalten.

Braunfärben der Wolle geſchiehet mit Sandelholz, als fein gemahlenes Pulver gebraucht; beſſer aber iſt das rothbraune feingemahlene Mehl von Galliaturholz. Beyde werden mit Galläpfeln, Schmack und Erlenrinde vermiſcht. Man kocht z. B. 4 Pf. Sandelmehl ½ Pf. geſtoſſene Galläpfel, 12 Pf. Erlenrinde 10 Pf. Schmack im Keſſel, ſchröckt die Brühe mit kaltem Waſſer ab, zieht das Tuch darinnen 2 Stunden hin und her, lüftet es und ſpühlt es aus. Will man Kaffeebraun, ſo nimmt man auf 30 Pf. Waare 2 Pf. Alaun und 1 Pf. Weinſtein, ſiedet ſie darinnen 2 Stunden lang und ſpühlet ſie. Zum Ausmachen werden 6 Pf. Röthe 1 Pf. Galläpfel und etwas Kleyen, nebſt 1 Pf. geringem Vitriol genommen, und man läßt es eine Stunde kochen. Will man Tannetbraun, (lohfärbig, *Tané*, eine röthlichbraune Farbe) ſo ſiedet man z. E. 3 Pf. Waare in 1 Lt. Arſenik und 4 Loth Weinſtein ½ Stund. lang, und nimmt zum Ausmachen ½ Pf. Grapp, ¾ Pf. Röthe und 2 Pf. Braunholz. Etwas Gelbholz darunter gemiſcht, erhöhet und verdunkelt die Farbe. Ueberhaupt ſind der Farbenmiſchungen zu allerley braunen Schattirungen unzähliche, wie denn noch viele andere Farbmaterialien zu-

geſetzt werden, ſo wie auch die Vorbereitung auf allerley Art, durch Waſſer, Weineßig, Alaun, Kochſalz, Pottaſche, Salmiak u. ſ. w. geſchieht. Allein es iſt hier der Ort nicht, wo man eine vollſtändige Färbekunſt erwarten wird. Nur von dem Färben mit grünen Nußſchalen führe ich noch an, daß man, wenn der Keſſel halb voll Waſſer und laulicht geworden, ſie hineinſchüttet, und wenn es eine Viertelſtunde geſotten hat, den in warmem Waſſer naßgemachten Zeug in die Brühe thut, bewegt, lüftet und abkühlt.

Braunfärben der Baumwolle und daraus verfertigter Dinge geſchiehet, nachdem ſolche mit reinem Waſſer eine Stunde lang gekocht und noch 48 Stunden in dem nach und nach erkalteten Waſſer geblieben iſt, mit gleichen Theilen grünen Vitriol und der mit Weid zubereiteten Farbbrühe durchs Kochen, um eine graubräunliche Farbe zu erhalten; mit gleichen Theilen grünem Vitriol und der mit Fönumgräc oder auch Pfriemkraut bereiteten Farbbrühe, um blaßbraun zu bekommen; hingegen durch Pottaſche, Kalkwaſſer und blauen Vitriol vorbereitet, erhält der Kattun mit 2 Theilen Pottaſche und 1 Theil Blauholz eine ſehr dunkle braune Farbe. Wird er durch Pottaſche vorbereitet, mit 1 Theil Fönumgräc, 2 Theilen Grapp, 1 Theil Alaun und 1 Theil Kochſalz gehörig eingekocht, und dann, nachdem es blasroth geworden iſt, aufs neue mit den aus Fönumgräc und Grapp bereiteten Farbebrühen gekocht, ſo erhält derſelbe mit 1 Theil Fönumgräc und 2 Theilen grünem Vitriol eine ziemlich geſättigte Rehfarbe. Wenn der Kattun mit Pottaſche ½ Stunde lang gekocht, in der nach und nach erkalteten alkaliſchen Lauge 24 Stunden liegen bleibt, gelind ausgedrückt, in Waſſer eine Stunde gekocht wird und ebenfalls 24 Stunden darinnen liegen bleibt, hernach wohl ausgedrückt,

getrocknet und mit einer Galläpfelbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht worden iſt, und auch in dieſer 24 Stunden liegt, nach abermaligem Ausdrücken und Trocknen auf 24 Stunden in Weineßig kommt, ſo erhält er in einer Farbbrühe von 1 Theil Pfriemkraut und 2 Theilen Blauholz eine bräunliche Farbe. Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, wird in einer Farbbrühe von 1 Theil Gelbholz und 2 Theilen Grapp angenehm lichtbraun, ſo daß er ein wenig ins Pomeranzenfarbige fällt; mit 1 Theil Gelbholz, 2 Theilen Grapp und 1 Theil Alaun bekommt er eine angenehme lichte röthlicht braune Farbe, die ins Zimmtbraune ſpielt. Durch Pottaſche, Galläpfel und blauen Vitriol vorbereitet wird er in einer Farbbrühe von 1 Theil Gelbholz und 2 Theilen Sandelholz dunkel gelblichtbraun; kommen noch 2 Theile Kochſalz darzu, etwas lichter; ſtatt des Kochſalzes mit 2 Theilen blauem Vitriol verbunden, dunkelbraun, etwas ins gelblichte fallend. Dieſe Farben werden durchs Kochen mit Seifen etwas bläſſer und bleiben ſich ähnlich. Kattun, der durch Weineßig vorbereitet worden, erhält in einer Brühe von 1 Theil Orlean und 4 Th. Grapp eine gelblichtbraune, kommen aber noch 4 Th. Alaun darzu, eine ſchöne Zimmtfarbe. Durch Pottaſche, Galläpfel und Alaun vorbereitet wird er mit 1 Th. Orlean und 4 Th. Orſeille blaßbraunlicht, und mit dem Zuſatz von 2 Pf. Pottaſche gelbbraun. Aber dieſe Farben werden durchs Kochen mit Seife blaß, und wenn der Fabrikant dieſes ſelbſt vornimmt, ſo hat er weniger den Vorwurf nicht haltbarer Farben zu befürchten.

Braunfärben anderer Dinge. 1) Leinwand färbt man häufig mit Birken- und Erlenrinde, nachdem ſolche mit Alaun gekocht worden, und die Farbe wird hellbraun. Mehr Erlen machen ſie dunkler und

und mehr Birkenſchalen lichter. Die braune Lyſima-chi-Farbe erhält man auf dieſe Art: man beizet die Leinwand in einer Brühe von gekochten eichenen Spänen 8 Stunden lang, zieht ſie etliche mal durch die ſchwarze Leinwandskipe, daß ſie faſt hoch aſchenfärbig wird und färbt ſie mit gekochter Erlenrinde und breslauiſcher Röthe aus. Auch kann man ſie zuerſt röthlicht und denn in der ſchwarzen Farbe ausfärben. 2) Zum Kattundrucken nimmt man 1 Quart ſchwarzer Eiſenbrühe und ½ Quart rothe Brühe, welche mit Stärke oder Gummi verdickt wird. Wenn man aufſetzt, d. i. erſt roth und darnach ſchwarz darauf druckt, erhält man ebenfalls die braune Farbe. 3) Zum Lackiren wird gebrannter Umber mit Brandwein oder Waſſer zart gerieben, in Häufchen getrocknet, ſodann wieder zerrieben und mit Lackfirnis vermiſcht. Zu den ſpaniſchen Röhren nimmt man auch braunroth, oder miſcht etwas Florentinerlack unter den Umber. 4) Zum Malen nimmt man weißen Galitzenſtein, thut ihn, nachdem er zerſtoſſen iſt, in gutes zuvor abgeſottenes Braſilienwaſſer und läßt ihn ziemlich ſieden, damit kann man auch Federn, Papier und Pergament färben. Oder man ſiedet Heidelbeeren mit Bier und thut etwas Alaun darein, auch kann man ſie mit Lauge ſieden und ein wenig Kreide darzu thun. 5) Gyps wird braun gefärbt, wenn man Braſilienholz, worzu etwas ſtarke Lauge gekommen iſt, mit Waſſer ſiedet, und den Gyps damit bereitet. 6) Holz, welches man braun beizen will, wird über Nacht in ſtarken Brandwein gelegt, der mit gepulvertem Sandel vermiſcht iſt, oder man nimmt ungelöſchten Kalk, gieſet Urin darauf und beſtreicht damit das Holz, dann wäſcht man es mit rothem Gerberlohwaſſer ab, da es grün wird, und beſtreicht es wieder mit abgelöſchtem Kalk und wäſcht es, wenn es trocken worden iſt, wieder mit Lohwaſſer ab, oder

läßt

läßt es eine Weile darinnen liegen, ſo wird es ſchön kirſchbraun. Jngleichem kann man das Holz mit Kalkwaſſer beſtreichen, trocken werden laſſen, alsdann reibt man es mit einem wollenen Lappen ab, überſtreicht es mit Scheidwaſſer und hält es ein wenig ans Feuer. Wenn das Holz ſchön weiß und hart iſt, wird es deſto ſchöner braun; zu dunkel aber, wenn es zu lange ans Feuer gehalten wird. Man glättet es darauf mit einem Bein und beſtreicht es mit Leinöl. Um das Holz nur braun zu färben, reibt man 2 Loth rothe Mennige, 1 Loth geſtoſſenen Blutſtein, und 1 Loth geriebene Kreide mit 3 Loth altem Leinöl ab. 7) Das Wachs wird mit fein geſtoſſenem Umber und ein wenig gemeinem Terpentin braun gemacht.

Braunbier, ſ. Bier.

Braunelle, Brunelle, Gottheil, Antonikraut, lat. *Prunella vulgaris*, Linn. fr. *Brunelle*, iſt ein im Junius blühendes wildes Heilkraut, welches ehedem als ein Wundkraut und in der Bräune oder andern Krankheiten des Halſes und Mundes häufiger gebraucht wurde, als itzt, da man den Arzneyvorrath mehr auf kräftige Mittel einſchränkt. Die Blumen enthalten viel Honigſaft und geben den Bienen eine gute Erndte. Das Kraut ſelbſt lernet man beſſer durch den Augenſchein, da es in Deutſchland, ſo wie in andern europäiſchen Ländern an den Bäumen und auf graſichten Plätzen wild wächſt, als durch Beſchreibung kennen.

Bräune nennen die Bergleute eine angeflogene röthliche Bergart, und ſehen ſie als ein Anzeigen auf gute Erze an.

Braunerz, ein reiches Kupfererz, welches ſchwärzlicht oder bräunlicht iſt.

Braunkohl, ſ. Kohl.

Braunroth, eine Farberde, die durch ihre Benennung beſchrieben und beſonders in Schweden zur Bemalung der Häuſer ſtark gebraucht wird. Auch die Maler bedienen ſich deſſelben, und vermiſchen es allenfalls mit Umber oder Kienruß. Das engliſche Braunroth iſt das beſte, und ſoll in kleinen, hochrothen und leicht zerreiblichen Steinen beſtehen, wenn es gut iſt.

Braunſchweiger Mumme, ſ. Bier.

Braunſtein, lat. *Magneſia vitriariorum*, fr. *Magneſe*, *Manganaiſe*, u. ſ. w. iſt ein ſchwarzgrauer, mürber, ruſiger Stein, mit unordentlich laufenden Strahlen, der in Anſehung des Glanzes, der Farbe und Schwere dem Spießglas gleicht, und daher ſtatt deſſelben, aus Mangel genugſamer Kenntnis, zuweilen von dem gemeinen Mann dem Vieh eingegeben wird. Er hat kein Eiſen in ſich, wie man vor Zeiten glaubte, ob er gleich in Eiſengruben bricht. Im Schmelzen giebt er gelbes oder violetes Glas, daher ihn die Töpfer zur Glaſur gebrauchen, ſo wie die Glasſchmelzer ihr Glas dadurch helle machen, und die ihm ſonſt natürliche grüne oder blaue Farbe in eine weiße und klare verwandeln. Wenn ſie aber zu viel hineinwerfen, wird das Glas braun. Mit dem Saflor wird er gebraucht, um dem Email eine Purpurfarbe zu geben. Er löſet im Fluſſe das Gold auf, und macht es geſchickt, daß es ſich im Eßig auflöſen läßt. Es wird damit ein ſtarker Handel getrieben, und man fand ihn bisher am beſten in Piemont, nun aber auch in Norwegen, in Böhmen, auf dem Harze und im Erzgebürge eben ſo gut. Seine Zubereitung geſchieht durchs Kalciniren der Stücke auf einem eiſernen Roſt, die darauf mit ſcharfem Eßig beſprengt, zu feinem Pulver zerrieben, einige mal mit warmem Waſſer rein gewaſchen, und von neuem gepulvert werden, da denn dieſes Pulver

in zugemachten Gefäßen zum Gebrauch aufgehoben wird.

Braunwurz, lat. *Scrophularia*, fr. *Scrophulaire*, ſonſt auch **Sauwurz**, **Wurmkraut**, **Braunwundkraut**, u. ſ. w. genannt, iſt ein Pflanzengeſchlecht von ſehr vielerley Arten, deren aber in Deutſchland nur zwey, nämlich das Männchen oder die kleine, auch ſtinkende Braunwurz, und das Weibchen, die große Waſſerbraunwurz einheimiſch ſind. Beyde ſind hauptſächlich der Größe nach verſchieden, wie denn letztere, die einen naſſen Boden liebt, mehrentheils mannshoch, erſtere, die an den Rändern der Wieſen, an Hecken und Zäunen wächſt, kleiner, und etwa 1½ Ellen hoch wird. Man hat dieſer Pflanze ehedem einen großen mediciniſchen Nutzen zugeſchrieben, und die Schweine werden durch dieſelbe, wenn ſie davon freſſen, von Würmern befreyt; auch ſoll das klein geſchabte mit Salz vermengte Braunwurzkraut zu einer Handvoll eingegeben, ein Mittel wider das rothe Waſſer des Rindviehes ſeyn. Die Wurzel iſt weiß und knollicht, die Stängel eckigt, röthlicht oder braun, die Blätter ſchwärzlicht und ein wenig zerkerbt, der Brenneßel ähnlich, von widerlichem Geruch, die Blümchen, die im May und Junius hervorkommen braunroth, wie ein Helm oder hohles Schneckenhäuschen geſtaltet. Bey den Weibchen ſind Stängel und Blätter ſaatgrün. Zuweilen führt auch das Schellkraut den Namen Braunwurz.

Brauſchholz. So nennen die Bötticher das mürbe, leicht zu verarbeitende, aber wenig dauerhafte Holz.

Brauſen, *bouilloner*, iſt das Gähren des jungen Weins, wodurch er ſich ſeiner Unreinigkeiten entledigt und klar wird. Die Wirkung davon iſt heftig und kann einen Menſchen, der dabey in den Keller gehen will, ſchnell erſticken.

Brauſerde, ſ. Thon.

Brautkaſſen ſind, überhaupt betrachtet, Anſtalten, um dürftigen zur Heyrath fähigen Mädchen ein gewiſſes Heyrathgut zu verſchaffen. In dieſem allgemeinen Verſtande gehört nicht nur die edlere Verwendung der Summen, welche ſonſt auf Feſtivitäten verwendert wurden, und nun zum öftern nach dem Wink der Großen, die dadurch geehrt werden ſollen, dieſem Zweck gewidmet werde, und die Großmuth reicher Perſonen, die einen Theil ihres Vermögens darzu verwenden, hieher, ſondern es können auch die Lotti hieher gerechnet werden, da bey den 90 Zahlen die Namen armer Mädchen ſtehen, und die 5, welche gezogen werden, eine gewiſſe beſtimmte Summe zur Ausſteuer bekommen. In einem engern Verſtand bezeichnet man damit eine Geſellſchaft von ſolchen, welche entweder jährlich kontribuiren oder bey erfolgter Verheyrathung ihrer Mitglieder das ausgeſchlagene Quantum beytragen, um ſich bey ihrer Verehlichung des nämlichen Vortheils erfreuen zu können, und die veſtgeſetzte Summe zum Heyrathgut zu erlangen. Da es bekannt genug iſt, daß viele Mädchen, welche zur Bevölkerung in einer rechtmäßigen Ehe das ihrige beytragen könnten, aus Mangel des Geldes ledig bleiben müſſen, ſo ſcheint allerdings dem Staate daran zu liegen, ſolche Anſtalten zu befördern und zu begünſtigen. Und in der That hat man ſchon an manchen Orten dergleichen geſehen, die aber zum Theil, vermög ihrer Einrichtung, nicht lange Beſtand haben konnten. Folgende Stücke möchten unter andern bey ſolchen zu errichtenden Kaſſen in Betrachtung zu ziehen ſeyn: 1) Daß denſelben durch herrſchaftliche Autorität oder hinlängliche Gewährleiſtung, genugſame Sicherheit verſchafft. 2) Daß ſowohl das Alter derer, welche eintreten, als auch derer, welche heyrathen, wenigſtens

ſtens ihr Quantum ziehen, auf eine mit dem jährlichen Beytrag proportionirte Art beſtimmt werde, ſo daß derſelbe um ſo viel geringer ſey, je früher man ein Mitglied wird, und ſo größer, je ſpäter es geſchieht, wieder vermindert werde, und zuletzt ganz wegfalle, wenn die zum Heyrathen beſtimmte Zeit verfloſſen iſt, ingleichem ſolche nicht mehr als Mitglieder angenommen werden, die, dem Alter nach, der Verheyrathung nahe ſind, um den aus Gewinnſucht entſtehenden Unterſchleif zu vermeiden. Es iſt dieſer verſchiedene Beytrag um ſo viel billiger, da z. B. Mädchen von 2 Jahren in größerer Sterbensgefahr ſtehen, und ihrem Alter nach länger kontribuiren müßten, als 9 oder 10 jährige. 3) Daß ſolche, welche ein gewißes Alter erreicht haben, in welchem die Hofnuug zur Verheyrathung ſchon ſehr zweifelhaft wird, befugt ſeyen, auch ohne Verehligung, das in dieſem Fall ihnen zukommende Quantum zu ziehen. 4) Daß der Anfang bey einer ſolchen Kaſſe mit Perſonen von ſolchem Alter, da ihre Verheyrathung noch nicht ſo nahe iſt, und bey vollkommen zuſammengebrachter Anzahl der Kontribuenten gemacht werde, damit unterdeſſen erſt eine gewiſſe Summe zuſammenkomme und nicht das Unternehmen ſchon in ſeiner Geburt erſtickt werde. 5) Daß die vorhandene Gelder immer ſorgfältig auf Zinſen gelegt werden und auf denſelben fortlaufen, die aber, welche mit ihren Beyträgen ſaumſelig ſind, nach Verlauf einer beſtimmten gewiſſen Nachſicht präcludirt werden. 6) Daß die Perſonen von hinlänglicher Wiſſenſchaft und Redlichkeit, welchen die Verwaltung dieſer Kaſſe anvertrauet wird, durch Vortheile oder Hofnung derſelben von dem Staat bewogen würden, ihre Mühe ohne ſonderliche Beſchwerung der Kaſſe zu verwenden. Andere Einrichtungen, z. E. daß man auch, um eine größere Ausſteuer zu erlangen, ein

größeres

größeres jährliches Quantum beytragen könne, daß nach dem Tode eines Mitglieds das bisher Bezahlte der Kaſſe verbleibe, daß in einem gewiſſen Alter die jährlichen Beyträge aufhören und in einer weitern Folge die zum Heyrathgut beſtimmte Summe der ledig gebliebenen Perſon aus der Kaſſe verzinſet werden könne, bis ſie die Jahre erreicht, da ihr, wie oben gedacht, das Kapital eingehändigt wird, und eine Menge ähnlicher Umſtände, die der Societät zum Vortheil oder größern Kredit gereichen können, übergehen wir um der Kürze willen, und beziehen uns auf den von Hrn. von Juſti in ſeiner Policeywiſſenſchaft mitgetheilten Entwurf.

Brautvieh iſt eine gewiſſe Abgabe der Unterthanen an ihren Gerichtsherrn, wenn dieſer ſeine Kinder ausſtattet, und beſtehet, wenn ſie in Natura entrichtet wird, aus allerley Feder- oder anderm Vieh. Es iſt noch nicht ganz entſchieden, ob es als eine freywillige Abgabe, die als Hochzeitgeſchenk zu betrachten wäre, oder als eine nothwendige angeſehen werden kann, und aus der ehemaligen Leibeigenſchaft der Bauren herzuleiten iſt. Doch wo es Obſervanz iſt, wird auch wohl an dieſer Entſcheidung wenig gelegen ſeyn.

Brechageln, ſ. Ageln.

Brechblock iſt auf den Meßingwerken ein ſtehender hölzerner Klotz mit einer eiſernen Platte. Dieſe trägt 2 ſtarke Eiſen in der Entfernung von 1 Fuß, woran man die Platten des Garkupfers legt, und ſelbe, ehe ſie in den Schmelztiegel kommen, mit einem gewöhnlichen Schmiedhammer, (Brechhammer) zerſchlägt.

Breche. Mit dieſem Wort bezeichnet man verſchiedene Werkzeuge. 1) In der Landwirthſchaft verſteht man das Inſtrument, mit welchem man den gedörrten Flachs oder Hanf bricht, indem man ihn

zwiſchen 2 Hölzer, daran Fugen ineinander paſſen, und davon das untere auf dem Fußgeſtelle beveſtigt, das obere aber mit dem untern an der Seite, vermittelſt eines Nagels verbunden, mit einem Handgrif verſehen und beweglich iſt, bringt und zwiſchen denſelben zerſchlägt, ſo daß er von den Acheln losgemacht wird. 2) Bey den Beckern bedeutet Breche oder Brechbank eine ſtarke Bohle, die auf Füßen ſteht und am Ende, wo man ſitzt, ſchmal zulauft. Dicht bey dem Sitz wird eine Scheere eingezapft, und in dieſe eine Stange, mit etlichen Zacken verſehen, durch einen eiſernen Nagel beveſtigt. Dieſe Stange wird auf und nieder bewegt und der Teig, welcher zu Bretzen oder Reibſemmeln beſtimmt iſt, von dem vorne Sitzenden fleißig umgewandt, bis er hinlänglich durchgearbeitet iſt. Auch die Pfefferküchler oder Lebküchner und die Nudelmacher bedienen ſich ähnlicher mit einiger Veränderung gemachten Brechen. Bey ſolchen Backtrögen, an denen die vordere Wandung herausgenommen werden kann, läßt ſich der Brechbaum, (das Knätſcheid) an der hintern mit einem eiſernen Nagel, einzapfen, und der Boden des Trogs dient ſtatt der Brechbank. 3) Bey den Schmieden iſt Breche eine eiſerne Platte, 2 bis 3 Zoll dick, $1\frac{1}{2}$ oder 2 Ellen lang und eine halbe breit, auf 25 Pf. ſchwer, welche an die 2 in die Eſſe eingegoſſene eiſerne Hacken angehängt wird, um dem Schmied zum Schirm wider die Hitze zu dienen oder die Gewalt derſelben zu brechen. 4) Breche in den Weinbergen, ſ. Weinſtock.

Brecheiſen, Brechſtange, Brechhebel, iſt eine ſtarke eiſerne Stange, an dem unterſten Ende etwas gekrümmt, breit geſchlagen, in der Mitte auch wohl geſpalten und dabey ſpitzig zulaufend, in welchem Fall ſie denn Kuh- und Geißfuß heißt. Man hat ſie von allerley Größe und zu verſchiedenem Gebrauch

brauch. Der Maurer und Steinbrecher bricht Steine in den Steinbrüchen und alte Mauren damit ab, der Schloßer ſprengt damit auf, der Bronnenmacher braucht ſie bey Mauren, die durchbrochen werden ſollen, oder unter dem Kreuz durchzubrechen, ingleichem Steine und Felſen vermittelſt einer Winde heraus zu winden, wenn der Boden felſicht iſt. Man hat auch Brechſtangen auf ieder Seite mit einem kleinen Rädchen, um ſie in Steinbrüchen bequemer unter die Steine ſchieben und ſie damit fortrücken zu können.

Brechen heißt den Flachs oder Hanf von dem holzigten Theile oder den Ageln abſondern; ingleichem Getraide oder Malz ſchroten, ferner das reife Obſt von dem Baum abbrechen (brocken) oder Pfropfreiſer von demſelben nehmen; bey den wilden Säuen heißt das Umwühlen in der Jägerſprache brechen; und endlich wird dieſes Wort auch gebraucht, wenn man einen Zweig von dem neuen Trieb, oder einen Aſt von dem vorhergehenden ungefähr ein halben Zoll weit von dem Ort, wo er entſtanden iſt, gerade über den untern Augen bricht, indem man ihn über die Schneide des Meſſers biegt und mit dem Daumen darauf drückt. Es kann ſolches gegen Ende des May bis in den Junius, beſonders beym Kernobſt, geſchehen, und die Abſicht iſt, daß von den untern Augen eine Ribbe, oder Sprößchen, oder fruchttragende Knoſpe für die künftigen Jahre getrieben werde. Das Brechen nützt alſo, um mehr Früchte zu bekommen, da hingegen beym Schneiden die Wunde leichter heilt und der Saft neue Aeſte oder Schößchen treibt, doch muß man damit nicht zu weit gehen, um junge Bäume nicht zu ruiniren. Vom Brechen der Pferde ſ. Engliſiren und Pferd.

Brechhaar iſt bey den Peruquenmachern ſchlechtes Haar, oder böhmiſche Wolle, welche zwiſchen die

guten Haaren dreßirt und hernach abgebrochen wird, damit die eingeſchlungenen Wurzeltrümmer die leeren Räume zwiſchen den Gängen ausfüllen.

Brechkämme ſind die gröbſten Kämme, womit die Wolle gekrempelt wird. Der Drath iſt gröber und die Zähne ſtehen weiter.

Brechkolben, ein Werkzeug des Kammachers, welches in einem krummen Eiſen beſteht, und beſtimmt iſt, alte Hörner auszubrennen.

Brechmittel. Da wir uns blos auf die Vieharzneykunſt einſchrenken, ſo iſt hier nur ſo viel anzuführen, daß dieſer Artickel nicht in unſer Wörterbuch gehört, indem ſowohl Pferde als wiederkäuende Thiere ſich nicht erbrechen können.

Breitbeil iſt ein breites Beil der Zimmerleute mit gerader Schneide, dreyeckigtem Blatt und ſchief eingeſetztem Helm, womit der Zimmeraxt (Fällaxt) nachgehauen wird.

Breite iſt überhaupt eine von den drey Ausmeſſungen eines Körpers, (Länge, Breite, Tiefe.) Bey einem Gebäude iſt es die äuſſere Seite, auf welcher der Giebel des Dachs ſteht, und die der Länge und Höhe proportionirt ſeyn ſolle. Wenn die Werkleute von der Breite eines Gebäudes ſprechen, auf welchem ein Dachſtuhl errichtet werden ſoll, ſo ſagen ſie: das Haus iſt ſo und ſo viel Fuß geſpannt. Beym Ackerbau iſt Breite ſo viel als ein ebenes ohne Rain oder Unterſchied hinliegendes Feld von mehrern Morgen. Bey gewebten Sachen wird die Breite zwiſchen beyden Saalbändern oder Saalleiſten genommen. Daher ſagt man von einer Waare, ſie habe Zeugbreite, Tuchbreite u. ſ. f. man brauche ſo und ſo viel Breiten (Blätter) zu einem Kleidungsſtück. Bey der Schiffarth iſt die Breite die Meſſung der Erde von Süden nach Norden.

Breiteiſen iſt eine Art Meiſſel der Bildhauer und Steinhauer, unten ſehr breit und wohlgeſtählt, worauf beym Gebrauch mit einem hölzernen Klipfel geſchlagen wird.

Breithammer iſt auf den Kupferhämmern ein großer Hammer, womit die Kupferbleche geſtreckt werden. (Plätzhammer)

Breitzange, ſ. Zange.

Breme, Bremſe, Bremſenfliege, Roßmücke, Roßbreme, Viehbreme, Roßfliege, lat. *Aſilus, Muſca Armentorum, Oeſtrum, Tabanus*. fr. *Taon*. Dieſes dem Vieh ſo beſchwerliche Inſekt iſt nicht unbekannt, und man unterſcheidet dabey die eigentliche Breme, Tabanus und die Bremſe, Afterbremſe, Oeſtrus. Die erſtere, welche eine Art großer Bremen oder ſchwärzlichter Fliegen, dick und rund iſt, und das Blut der Pferde und anderer Thiere ſäugt, legt ſeine Eyer auf feuchte Grasplätze, daraus länglichte Maden mit einem ſpitzigen Kopf und ohne Füße kommen und von den Wurzeln der Gewächſe leben, bis ſie in ihren vollkommenen Stand kommen. Sie halten ſich an Wegen, wo ſich Gebüſch findet und auf Viehweiden häufig auf, fallen das vorübergehende Vieh an, indem ſie mit ihrem Mundwerkzeug die Haut deſſelben durchſtechen. Der Stich iſt ſehr empfindlich, ob man gleich nunmehr nach angeſtellten Verſuchen weis, daß ſie kein Gift oder eine beiſende Feuchtigkeit in die Wunde laſſen, ſondern der Schmerz von dem beſondern Bau des Werkzeugs herrührt. So lange ſie ihren Zweck nicht erreicht haben, verfolgen ſie das Vieh zum Theil mit einem beſtändigen Gebrumme, wie die großen braunen thun, zum Theil aber auch ohne einen Laut hören zu laſſen, ſo daß ſie verletzen, ehe man es gewahr wird, wenn es von den kleinern grauen geſchieht. Die Mittel, um die Bremen vom Vieh abzu-

abzuhalten, ſind verſchieden, und man räth z. B. daſſelbe zu ſolcher Zeit mit Saft aus Kürbisblättern, oder mit Waſſer, darinn geſtoſſene Lorbeeren geſotten worden, zu beſtreichen, oder mit friſchem Hanfkraut zu reiben, ingleichem Tannzapfen im Waſſer zu ſieden, einen Lappen darein zu tauchen und damit das Vieh zu reiben. Wenn man den Saft aus Attichkraut und Knoblauch preßt, Schmeer darunter nimmt, und alles zuſammen in einer Pfanne pregelt, ſo erhält man eine Salbe, damit man das Vieh an den Theilen, wo die Bremen am meiſten hinfallen, als am Schlauch, hinter dem Schweif, neben den Augen u. ſ. w. beſtreichen und die Bremen abhalten kann. Auch das Waſſer, worinnen man grüne Schalen und Blätter der welſchen Nüſſe kocht, und das Thier täglich oder um den andern oder dritten Tag damit beſtreicht, wird als ein ſicheres Mittel gerühmt.

Die andere Art Bremſe, oder auch Bißwurm genannt, iſt nicht ſo dick und rund, ſondern etwas länglichter und pflanzt ſich auf dieſe Art fort, daß ſie ihre Eyer auf die Haut des Viehes fallen läſſet, welche dann, weil ſie klebricht ſind, wenigſtens in den Haaren hängen bleiben, von da ſich die Made, wenn ſie ausgegangen iſt, durch die Haut bis auf das Fleiſch den Weg zu bahnen weiß. Aus dieſem Grund findet ſie weder bey Pferden, deren Haut zu veſt anliegen, noch bey Schaafen, da ſie zu dicke ſind, einen bequemen Platz für ihre Eyer, aber deſto mehr beym Rindvieh, Rothwildpret und Rennthieren, beſonders zu der Zeit da ſie ſich hären. Andere Gattungen bringen ſie den Thieren durch die Naſenlöcher, wie z. B. bey den Schaafen und Pferden geſchieht, oder den After bey, und erregen mancherley gefährliche Zufälle. Es nährt ſich nun die aus dem Ey entſtandene Made vom Eiter oder Saft

der vierfüßigen Thiere entweder unter der Haut, oder zwiſchen Fell und Fleiſch, oder in dem After, oder in der weichen Materie des Stirnbeins, dies ſind die ſogenannten Engerlinge, und kriecht, wenn es ſeine Größe erhalten und den Winter hindurch in ſolchem Neſt unter der Haut ſich genährt hat, im Sommer zu eben dem Loch wieder heraus, als welches unterdeſſen nicht zufällt, ſondern nach Art einer Fontanelle eitert, verwandelt ſich in der Erde in eine ſteife Puppe und denn in eine Bremſe.

Die Thiere ſcheinen dieſen Feind ſehr wohl zu kennen, denn ſobald ſie den Ton hören, welchen derſelbe im Fliegen von ſich giebt, laufen ſie heftig, bewegen die Schwänze über dem Rücken, um eine ſolche Befruchtung deſſelben zu verhindern, und ſtreichen beſonders gerne durch Gebüſche, wo die Fliege verhindert wird, ſie zu verfolgen, oder die auf ihre Haare gefallene Eyer abgeſtreift werden können. Man hat ſchon oft geſehen, daß ganze Heerden dadurch verjagt, ins Korn getrieben, auch wohl Wagen und Pflug zerriſſen worden ſind. Auch ein Menſch, der den Ton dieſer Fliege mit dem Maul nachmacht, kann eine ganze Heerde Vieh in Unordnung bringen. Es iſt hieraus leicht einzuſehen, daß es der Mühe werth ſey, dieſes Inſekt noch näher zu unterſuchen, um Mittel wider die ſchädlichen Wirkungen deſſelben ausfindig zu machen.

Es kommt bey dieſen Mitteln auf 2 Stücke an, nämlich daß man die Fliege hindere, ihre Eyer dem Vieh beyzubringen, und daß man, wann ſolches geſchehen iſt, dem Wachsthum der Made begegne. Die erſtere Abſicht zu erreichen, wird angerathen, das Vieh, und beſonders das junge, zu der Zeit, da die Bremſe ihre Eyer legt, am Hals und Rücken oft mit einer Speckſchwarte, aber nicht gegen die Haare, ſondern mit denſelben zu ſtreichen, daß ſie theils

veſter anliegen, theils die Eyer an den fetten Haaren nicht hangen bleiben. Im zweyten Fall, wenn die Befruchtung ſchon geſchehen iſt, und die Bremſenbeulen wahrgenommen werden, kann man zwar die Maden herausdrücken, aber es muß nicht geſchehen, als bis ſie bald reif ſind, daher es beſſer iſt, die Beulen, aber gegen die Haare, mit Speckſchwarten zu reiben, da das Fett die Haut erweicht und das Salzige den Wurm unter derſelben tödet. Zu dem Ende muß man, beſonders im Herbſt, das junge Vieh, welches im Frühjahr mager und matt geweſen iſt, unterſuchen, und dieſes Mittel, wenn man ſolche Beulen antrift, gleich im Herbſt und auch im Frühjahr gebrauchen. Auch müſſen wir noch anführen, wenn das Vieh nicht allzuviele ſolche Gäſte hat, daß es ihm nichts ſchadet, und daſſelbe beſſer und geſünder als anderes zu ſeyn ſcheint, daher es auch Viehverſtändige gerne kaufen.

Bremen, Bremenſtrauch, ein Beyname der gemeinen Brombeeren; ingleichem wird eine Art von Fiſchen ſo genannt, die in der Bey an der Inſel Fernandez und an der Inſel Timor in großer Menge gefangen werden.

Bremen, dieſe anſehnliche Reichs- und Hanſeeſtadt an der Weſer, im niederſächſiſchen Kreiſe, ſo wie auch die Fürſtenthümer Bremen, Verden, Oldenburg und Delmenhorſt halten Buch und Rechnung in Reichsthalern, Grooten und Schwaaren Courant. Ein Reichsthaler hat $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark, 6 Kopfſtücke, 16 Dütſchen, 18 Flinrichs, 48 Schillinge, 72 Groten, 360 Schwaaren.

Würklich geprägte Münzſorten, welche hier ausgemünzt werden, ſind: im Golde: Dukaten, welche gemeiniglich $2\frac{3}{4}$ Thaler gelten, im Silber Speciesthaler zu $1\frac{1}{3}$ Thaler, oder 96 Grooten; halbe und viertels detti; Kopfſtücke zu 12 Grooten; Flinriche

riche zu 4 Grooten; dann Stücke von 6, 3, 2 und $1\frac{1}{2}$ Grooten. **Im Kupfer:** Schwaaren, deren 5 einen Groot ausmachen.

Die **Wechſelzahlungen** geſchehen in Braunſchweigiſchen Karolinen zu 5 Thalern gerechnet. Alte Louisd'or und gute Friedrichsd'or werden denſelbigen gleich geachtet, die Dukaten hingegen zu 3 Procent, die feine $\frac{2}{3}$ zu 16 Procent, die neue $\frac{2}{3}$ zu 14 Procent, die alte Louisblanc á $\frac{1}{3}$. gerechnet, zu 7 Procent, w. o. m. beſſer als die Karolinen verwechſelt.

Der Reichsthaler Courant wird bey Wechſelzahlungen zu 25 Aſen feinen Goldes gewürdiget und mithin ſind ungefähr 140 Thaler ſolcher 5 Thalerſtücke mit 100 Thaler hamburg. Banko für Part zu achtene

Gold und Silber wird nach der köllniſchen Mark gewogen und nach der Feine wie in Hamburg gerechnet.

Das **Handelsgewicht** iſt folgendes: Ein Schiffpfund hat $2\frac{1}{2}$ Centner, 1 Centner 116 Pfunde, eine Wage Eiſen 120 Pf., ein Stein Flachs 20 Pf., ein Stein Wolle und Federn 10 Pf., ein Lispfund 14 Pfunde, ein Pfund aber 2 Mark, 16 Unzen oder 32 Loth; das Loth hingegen 4 Quenten oder 16 Ort oder Pfennige. Eine Tonne Butter, Bucket Band, wird zu 300 Pfunden, Schmalband aber zu 220 Pf. netto gerechnet. Das Bremer Pf. iſt 10380 Aſen ſchwer, und folglich ſind 97 dergleichen Pfunde 100 Pfunden in Hamburg gleich.

Von dem **Maaſe** iſt zu merken: Eine Laſt Korn, Erbſen und Bohnen hat 4 Quart, 40 Scheffel, 160 Viertel oder 640 Spint. Ein Scheffel Roggen ſoll 140 bremiſche Pfunde ungefähr wiegen, und 9 Laſt in Hamburg ſind 10 Laſt in Bremen. Ein Fuder Wein hat 6 Ohm, 270 Stübchen, 1080 Quart oder 4320 Mengel. Brandweine werden

bey 30 Viertels verkauft. Eine Tonne Bier hat 48 Stübchen oder 192 Quartier. Ein Oxhoft Thran hat 2 Tonnen, 12 Steckkannen oder 192 Mengel.

Die Elle iſt 2 Fuß oder $256\frac{4}{10}$ franz. Linien lang, und mithin ſind 5 brabanter Ellen gleich 6 bremer Ellen, und 106 bremer Ellen gleich 107 hamburgiſchen.

In Anſehung der Zahl iſt: eine Laſt Heringe, Salz und Steinkohlen 12 Tonnen. Eine Laſt Bücklinge hat 20 Stroh, 1 Decher iſt 10, 1 Duzend 12, 1 Steige 20,, 1 Zimmer 40 und 1 Schock 60 Stücke.

Man wechſelt von hier auf folgende Orte und giebt: nach Amſterdam 143 Thaler für 100 Thaler Banko oder 136 Thaler für 100 Thaler Kaſſa auf 8 a 14 Tage Viſta; nach Frankfurth 97 Thaler für 100 Thaler W. G. a Uſo und auf die Meſſen; Hamburg 142 Thaler für 100 Thaler Banko, oder 122 Thaler für 100 Thaler Cour. auf 8 oder 14 Tage Viſta; nach Leipzig 104 Thaler für 100 Thaler Louisblank auf die Meſſen; nach London 610 Thaler für 100 Pfund Sterling a 2 Uſo; nach Nürnberg 105 Thaler für 100 Thaler Courant a 4 Wochen dato; Wien 103 Thaler für 189 Thaler Cour. per Caſſa a 4 Wochen dato.

Der Uſo in Briefen aus Deutſchland bedeutet 14 Tage Sicht; aus London aber 1 Monat nach dato. Der Reſpekttage ſind hier 8 nach dem Verfalltage verordnet; aber Briefe, die auf den Ausgeber ſelbſt oder a Viſta, ingleichem a 2, 3, 4 Tage Viſta geſtellet ſind, haben keine Reſpekttage.

Bremer Mark wird zu 8 Flinriche, 32 Grooten oder 160 Schwaaren gerechnet. $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark machen 1 Thaler a 6 Kopfſtück, 16 Dütchen, 48 Schillinge, 72 Grooten oder 360 Schwaaren.

Brem-

Bremmer wird der Abſatz oder das Geſprenge in einem Schacht genennet, wenn man zu gleicher Zeit, indem von oben niedergeſunken wird, von unten herauf dem Abſinken entgegen arbeitet, und beydes nicht genau auf einander paſſet, ſondern nebeneinander kommt.

Bremmſchacht. Die Schächte gehen entweder vom Tage herein (Tagſchächte) oder fangen erſt von einem Stollen oder Strecke an. (Geſenke) Die Tagſchächte gehen zuweilen nicht an einem Stuck oder an einem Seil nieder, ſondern ſind abgeſetzt, und alsdann behält der Schacht den Namen eines Tagſchachts, das Geſenke hingegen oder das Abgeſetzte heißt ein Bremmſchacht. S. den vorigen Artickel. Von einigen wird auch ein Schacht, der noch nicht die gehörige Tiefe zu einem zweymännigen Schacht erlangt hat, ſondern nur von einem Mann gezogen oder gebrammet wird, ſo genannt.

Brems oder **Bremſe** iſt 1) ein Gerüſte bey Bergwerksmaſchinen, welches in Waſſergripeln nicht weit vom Kranz des an der Welle vom Kehrrad ſtehenden Bremsrades von dem obern Balken herunterhängt, beweglich iſt und an beſagtem Kranz angedruckt werden kann, um den Lauf des Kehrrades dadurch aufzuhalten. 2) Ein Werkzeug der Schmiede, wie eine eiſerne Feuerzange geſtaltet, welches aus 2 langen eingekerbten und mit einem Gewerbe zuſammenhängenden Theilen beſteht, womit man dem Pferde die Naſe oder die Ohren einklemmt und es zwingt, beym Beſchlagen oder dergleichen ſtille zu ſtehen. Man hat ſie auch von Holz, da beyde Theile mit ledernen Riemen zuſammengebunden ſind. 3) Ein härenes Seil, welches der Seiler um die ſogenannte Lehre wickelt und das Thau beym Seilen glättet. Die Bremſe wird mit einem beſondern

Brem-

Bremſeſtück beveſtigt, und mit einem Knippel oder Bremſeholz geſpannet.

Bremsbaum, ſo nennen die Zimmerleute einen ſtarken vierkantig gehauenen Balken, der ein Bremsrad zu ſperren und im Gange zu halten dient. Es wird ſolcher durch 3 Bramsdocken geſchoben, in denen er liegt, ſo daß er in der hinterſten ſich in einem Stecknagel bewegt, in der vorderſten aber von der Sperrſtange niedergezogen wird.

Bremsdocken ſind die bey einem Bremsrade ſtehende ſenkrechte Säulen, von ſtarkem Holz, vierkantig behauen, oben und unten mit Ausſchnitten, damit der Bremsbaum und die Bremsſchwelle durch ſolche gelegt werden können.

Bremſe, eine Art Fliegen, ſ. Breme.

Bremſen heißt den Umlauf eines Rades durch Andrückung des Brems, ſ. dieſes Wort, aufhalten, oder auch durch Umſchlagung des Seils um das Bremsholz und deſſen Anhaltung, die Bewegung der Laſt regieren, damit ſie nicht zu ſchnell hinablaufe.

Bremskunſt, Bremswerk, eine Maſchine, womit man bremſen kann. Sie wird bey den Bergwerksmaſchinen gebraucht, theils den Gang derſelben auf einmal zu hemmen, theils auch große Zimmerſtücke in den Schacht zu laſſen.

Bremsrad iſt dasjenige Rad, welches durch Andrückung des Bremſes in ſeinem Umlauf zurückgehalten wird und zugleich die Bewegung des Kehrrades hemmt, um deſſen Welle es beveſtigt iſt.

Bremsſcheibe, eine Scheibe bey einer Bremſe, um welche entweder der Bremsſchurz geht, oder an welche die Bremsſtange beveſtigt und von der Sperrſtange gezogen wird.

Bremsſchuh, Bremskrümmling, iſt ein Stück Holz, durch deſſen Andrückung an das Bremsrad das Kehrrad mit demſelben ſtille ſtehen muß. Er wird

wird aus ſtarkem eichenem Holz nach dem Rande des Bremsrades gezimmert, und muß wohl an ſolches paſſen.

Bremsſchurz. Die eiſerne Kette um die Bremsſcheibe ſtark und von zähem Eiſen.

Bremsſchwelle, der untere Bremsbalken an einem Brems. Er iſt vierkantig, lauft an einem eiſernen Stecknagel in der hinterſten Bremsdocke und wird von dem Bremsſchurz, der daran beveſtiget iſt, gehoben und an das Bremsrad angedrückt.

Bremsſchwengel, ein eiſerner Hebel, der an einem an den Boden eingegrabenen Stock um einen Stecknagel ſich bewegt. Es iſt an ſolchen eine eiſerne Sperrſtange verbunden, die unten ein Oehr hat, woran der Bremsſchwengel liegt. Wird ſolcher niedergedrückt, ſo ziehet die Sperrſtange an, und das Bremsrad bleibt ſtehen.

Bremsſtange, eine ſtarke Stange, welche den Bremsbaum anzieht.

Bremsſtube heißt der bey einer Radſtube gelegene und überbaute Ort, an welchem man bey einer Bremskunſt bremſet.

Brennblaſe, ſ. Brandwein.

Brenneiſen. Dergleichen haben mehrere Profeßioniſten, um ihren Arbeiten Zierrathen oder Löcher einzubrennen. Z. E. Sattler, Orgelmacher u. ſ. w. Auch in Haushaltungen findet man ſie oft, um die Geräthſchaften mit dem Namen des Beſitzers zu bezeichnen. Von einer andern Art, aber ſehr bekannt iſt das Brenneiſen des Peruquenmachers. Bey der Vieharzneykunſt bedient man ſich eines Brenneiſens, um Beinfäule, Auswüchſe u. d. g. wegzubrennen, ſo wie auch der Jäger den Hunden ein glühendes Eiſen von Form eines Schlüſſelbartes auf die Stirne brennt, entweder als ein Präſervativ gegen die Wuth, oder wenn ſie ſchon gebiſſen wor=

worden ſind, damit ſie nicht auch raſend werden. (Hubertusſchlüſſel.)

Brennen des Landes oder der Ackerfelder. S. Düngung.

Brennen der Pfannen iſt die Verrichtung der Salzſieder, da ſie dieſelben von dem Schöpp- oder Pfannenſteine, der ſich am Boden angeſetzt hat, durch Feuer reinigen, da denn derſelbe abſpringt, oder ſich doch mit einem kleinen hölzernen Hammer vollends abſchlagen läßt.

Brennen der Pferde, ſ. Brandzeichen bey den Pferden.

Brennen der Pferde, eine Kur, zu der man ſchreitet, um entweder das Blut zu ſtillen, wenn große Pulsadern zerſchnitten oder zerriſſen ſind, da denn, wenn man mit einem glühenden Meſſer ein Paar leichte Striche über die Ader macht, oder ein Brenneiſen davor hält, ſich die Fibern derſelben zuſammenziehen und die Oefnung verſchließen; oder wenn man künſtliche Geſchwüre nöthig findet, z. E. beym Ausſchlag oder Wurm, bey Fiſteln, bey Wunden vom Biß toller Hunde, bey Geſchwulſten und Verhärtungen, beſonders in den Füſſen der Pferde, die man ſonſt nicht wohl heilen kann, als dem Ringbein 2c. bey harter Haut (Callus) an den Rändern der Wunde u. ſ. w. Es geſchieht dieſes durch todes oder lebendiges Feuer. Unter jenem verſteht man die ſcharfmachende (eſcharotica) beizende oder Aezmittel (cauſtica) als Vitriol, Spießglasbutter, gemeinen Aezſtein, Höllenſtein. Es wird durch ihre Schärfe das Oberhäutchen, die Haut und das darunter liegende Fleiſch angefreſſen und zugleich mit den zuflieſenden Säften in einen Schorf oder Rinde verwandelt, unter welchem ſich bald Materie ſammelt und ein Geſchwür erzeuget. Dieſes, oder das lebendige Feuer iſt der Gebrauch des glühenden Eiſens (Cauterium actuale) womit man den nämlichen

lichen Zweck geſchwinder, leichter und ſicherer erreicht, weil andere Theile dadurch nicht ſo bald beſchädigt werden. Man hat darzu Brenneiſen von verſchiedener Geſtalt und Größe nach Beſchaffenheit des verſchiedenen Gebrauchs und des Ortes, da man dieſe Operation vorzunehmen genöthigt iſt, ſie ſind auch wohl zum Theil wie Sterne, Zirkel, Laubwerk u. d. g. geſtaltet, weil doch von dem Brennen Narben zuruckbleibleiben, die man nicht ganz wegſchaffen kann. Das Eiſen wird roth, nicht weißglühend gemacht, und weder zu tief durch die ganze Haut eingebrannt, noch zu gelinde auf die Stelle gehalten, und ſogleich wieder weggenommen. Sollte man zu ſeicht gebrannt haben, ſo darf man nur noch etwas Vitriolöl oder Scheidwaſſer darauf ſtreichen. Nach dem Brand entſteht alſobald ein Schorf, den man mit Butter oder Oele beſchmiert, worunter ſich die Materie ſammelt, die man, ſo lange es nöthig iſt, durch die darzu dienlichen Mittel befördert, bis man endlich den Schaden zuheilt, wobey man ſich zu hüten hat, daß die Pferde ſolchen nicht lecken, kratzen oder reiben können, weil dies die Narbe vergrößert.

Brenner, ſ. Brand in den Weinbergen.

Brennglas, ein auf der einen oder auf beeden Seiten erhaben geſchliffenes Glas, welches die Sonnenſtrahlen koncentrirt und die im Brennpunkt befindlichen Gegenſtände anbrennt. Das Eis brennt ebenfalls, wenn man ihm die Geſtalt eines Brennglaſes giebt. Es iſt ſchon geſchehen, daß in ein Fenſter ſolche Scheiben geſetzt wurden, die etwas konvex gerathen waren, und den von ungefähr im Brennpunkt befindlich geweſenen Vorhang, Seſſel rc. angezündet haben.

Brennhaus, ſ. Brandwein. Auch heißt das Gebäude bey der Schmelzhütten alſo, worinnen das Silber rein gebrannt wird. Der **Brennknecht** beſorgt

beſorgt die Zurichtung der Teſte und brennt das Silber zur gehörigen Feine und der **Brennmeiſter** führt die gehörige Aufſicht.

Brennholz, ſ. Holz.

Brenneſſel, ſ. Neſſel.

Brennofen. Es werden mit dieſem Namen vielerley Oefen belegt, deren Beſchreibung an den gehörigen Orten zu ſuchen iſt, in ſo weit es der Zweck dieſes Buchs mit ſich bringt, ſie näher zu erkennen zu geben. Man rechnet hieher den Ziegel- und Töpferofen, Kalkofen, Gypsbrennofen, den Ofen der Porcellainfabrikanten; in einem uneigentlichen Verſtande auch die Schmelzöfen, Diſtilliröfen u. ſ. w.

Brennſilber beſteht aus gleichen Theilen Salmiak, Glasgalle, Salz und Silberkalk, die auf einem marmornen Reibſtein zu einem Brey wie Malerfarbe klein gerieben werden. Die Gürtler bedienen ſich deſſelben beym Verſilbern.

Brennzeug, ſ. Brandwein.

Brente, ein zu Rom gebräuchliches Maas flüßiger Sachen, welches $13\frac{1}{2}$ Rubbi hält. In Bergamo, wo es ebenfalls üblich iſt, wird es auf 52 Pinten gerechnet, in Mayland auf 48, in Turin auf 36, welche $15\frac{3}{4}$ Hamburger Stübchen ausmachen. Die Veroneſer Brente beträgt deren 20 und wird in 16 Baſſe eingetheilt. Auch ein ſchweizeriſcher Eimer von 25 Maas führt dieſen Namen; 4 machen einen Saum und 16 ein Faß. 11 Solcher Maas ſind 5 Hamburger Stübchen gleich. Nicht weniger hieß Brente bey den alten Deutſchen das Zapfengefäß, welches unter die Weinfäſſer geſetzt wird, darein der aus dem Hahn tröpfelnde Wein lauft. Es iſt dieſer Ausdruck noch in manchen Provinzen Deutſchlands üblich, und wird von kleinern Böttichergefäßen gebraucht.

Breſicate iſt eine Art groben Frieſes oder Boy, der mehrentheils an die jenſeit dem Fluſſe Chambia bis an den Fluß Serra-Lionna wohnenden Negers verkauft wird. Die beſten zu dieſer Handlung ſind die blauen und rothen.

Breßlau oder **Breslau**, lat. *Vratislavia*, poln. oder ſclav. *Wratislawia*, die Hauptſtadt des Fürſtenthums Breslau in Niederſchleſien, hält ſo wie ganz Schleſien Buch und Rechnung in Reichsthalern, Silber- und Kayſergroſchen, auch Kreuzern und Pfennigen. Der Thaler Courant hat $1\frac{1}{4}$ ſchleſiſchen Thaler, $1\frac{1}{2}$ fl. 24 gute Groſchen, 30 Silbergroſchen, 45 weiße Groſchen, 90 Kreuzer, 120 Gröſchel, 360 Denaren. 1 Speciesthaler wird zu $1\frac{1}{3}$ Thaler Courant oder 2 fl. gerechnet. Ein ſchleſiſcher Thaler, welches eine fingirte Münze iſt, hat den Werth von 24 Silbergroſchen; 15 Denaren ſchleſiſch ſind 12 Pfennige meißniſch. 1 Denari hat $\frac{1}{2}$ Heller. 4 Dreyer machen zween Kreuzer. Unter den Landleuten wird ein ſchweres Schock zu 60 und ein leichtes zu 40, eine ſchwere Mark zu 32, eine leichte zu $21\frac{1}{3}$ und eine ganz leichte zu 16 Silbergroſchen gerechnet. Durch Mark Geldes verſtehet man gemeiniglich eine ſchwere Mark, und durch Mark Groſchen eine leichte oder bisweilen auch eine ganz leichte Mark. Bey der Reduktion ſind 3 Thaler Species gleich 4 Thalern Courant, 2 Thaler Cour. gleich 3 fl., 4 Thaler Cour. gleich 5 ſchleſ. Thalern, 5 ſchleſ. Thaler gleich 6 fl., 4 gute Groſchen gleich 5 Silbergroſ. oder 15 Kreuzer, und 4 Pfennige meißniſch oder brandenb. gleich 5 Denaren ſchleſiſch.

Die gangbare **Münzſorten** beſtehen in doppelten, ganzen und halben Friedrichsd'or, in Dukaten, ganzen, halben und Vierthels Courantthalern, 4, 2, 1 gute Groſchen und 6 Pfennigſtücken, ſogenannten Timpfen von 6 Silbergroſchen oder 18 pol-

niſchen Groſchen, dann 6 und 5 dergleichen Groſchen- oder Kreuzerſtücken, ſonſten auch doppelte und einfache Silber- oder Kayſergroſchen genannt; und endlich in 2 und 1 Gröſchel- und Pfennigſtücken. Die preuſiſche Friedrichsd'or und die franzöſiſche alte Louisd'or, zu 5 Thaler gerechnet, ſind 2 Procent w. o. m. ſchlechter als preuſiſches Silbergeld. Der Thaler Courant iſt in den guten Friedrichsd'or zu 25² Aſen fein Gold und in den Couranttthalerſtucken zu 347 Aſen fein Silber gewürdiget worden, und mithin ſind 132 Courantthaler gleich hundert Thaler hamburg. Banko für das Pari zwiſchen Breslau und Hamburg zu achten.

Von dem Gewicht iſt anzumerken: Gold und Silber wird nach der Mark gewogen. Eine Mark hat 8 Unzen, 16 Loth, 64 Pünktchen, 256 Denaren oder 512 Heller. 107 Mark kölniſch ſind gleich 128 Mark breslauiſchen Silbergewichts.

Die Feinheit des Goldes wird nach Karaten und Gränen, die Mark zu 24 Karaten und 1 Karat zu 4 Gran oder 12 Grän; die Feinheit des Silbers aber nach Lothen und Denaren, die Mark zu 16 Loth, und 1 Loth zu 16 Denaren gerechnet.

Bey dem Handelsgewicht hat das Schiffpfund 3 Centner, 16½ Larp, oder Stein und 396 Pfunde, ein Pfund aber 16 Unzen, 32 Lothe, 128 Quentchen, 512 Denaren oder 1024 Heller. 49 Pfunde in Breslau ſind gleich 41 Pfunden in Hamburg.

Das Getraide wird nach Maltern gemeſſen. Ein Malter hat 12 Scheffel, 48 Viertel, 192 Metzen, 768 Mäßel; 49 breslauiſche Scheffel ſind 65 Faß in Hamburg.

Der Eimer hat 20 Topf, 80 Quart, 320 Quartierlen, 13 hieſige Quart ſind 10 Quartier hamburgiſch.

Die

Die ſchleſiſche Elle iſt $255\frac{3}{10}$, die breslauiſche aber nur $243\frac{8}{10}$ franzöſiſche Linien lang, und folglich ſind 21 ſchleſiſche Ellen gleich 22 breslauiſchen, 5 brabanter Ellen gleiſch 6 ſchleſiſchen und 195 ſchleſiſche gleich 196 hamburgiſchen, 35 brabantiſche Ellen aber gleich 44 breslauiſchen.

Im Zählen hat ein Schock 4 Mandel oder 60 Stücke, 1 Zimmer Fuchsbälge 20 einzelne Stücke, 1 Zimmer Zobeln aber 20 Paar oder 40 Stücke, ein Decher 10 Stücke. Ein Ballen hat 12 Tücher, ein Saum 22 Tücher und ein Tuch 32 Ellen. Ein Stück Garn hat 4 Strähne, 12 Zaſpeln, 240 Gebünde, 4800 Fäden.

Man wechſelt von hier und giebt: nach Amſterdam 152 Thaler für 100 Thaler Banko auf kurze Sicht und 5 oder 6 Wochen dato; Augsburg, Nürnberg, Prag und Wien 105 Thaler für 100 Thaler Cour. a Viſta und 1 a 2 Uſo; Danzig 102 Thaler für 100 polniſche a Uſo; Frankfurth an der Oder 99 Thaler für 100 Thaler auf die Meſſen; Hamburg 152 Thaler für 100 Thaler Banko a 4 und 5 Wochen dato; Leipzig 110 Thaler für 100 Thaler Courant oder 99 Thaler für 100 Thaler an Louisd'or auf die Meſſen; London 6 Thaler 18 Silbergroſchen für 1 Pfund Sterling a 2 Monate dato; Naumburg 110 Thaler für 100 Thaler Cour. auf die Meſſen; Breslau hat den Wechſelcours nach preuſiſchem Silbergeld von 1 Reichsthaler Cour. bis zu 2 ggr. Stücken regulirt. Der Uſo iſt 14 Tage und der halbe Uſo 8 Tage nach der Acceptation. Die Wechſelbriefe haben nur 3 Reſpekttage und wenn ſie auf die Meſſen geſtellet ſind, gar keinen, ſondern müſſen an dem letzten Zahlungstag der Meſſen bezahlt oder proteſtirt werden.

Breslauer Ballen, ſo werden gewiſſe in Schleſien verfertigte Bettzeuge genannt, deren man ſonderlich

3 Sorten hat. Zwillichballen, Leinwandballen und Schürzenleinwandballen. Sie halten 30 bis 36 Ellen und werden nach ihrer verſchiedenen Feine zu 3 bis 6 Rthlr. verkauft. Sie ſind geſtreift, aber es giebt auch ſolche, in welche Figuren eingewebt ſind und niederländiſche Ballen heißen. Die Breslauer mit Blumen ſind die beſten, und gehen viele nach Hamburg. Sie werden in Blauballen, Leinwandballen Schachwitz und gezogene Ballen eingetheilt.

Breslinge, ſ. Erdbeeren.

Bretagnes, eine Art Leinwand, die in der Provinz Bretagne fabricirt und ſtark nach den kanariſchen Inſeln verſendet wird. Sie wird auch in Deutſchland, z. E. in der Lauſitz verfertigt und in Menge an entfernte Oerter vertrieben. Vielleicht hat die weiße ſchleſiſche Leinwand dieſes Namens daher ihren Urſprung. Sie wird von verſchiedener Güte, in der Breite von 5, $5\frac{1}{2}$, 6 bis 7 Viertel und 12 ſchleſiſche Ellen lang gemacht und in Küſten von 125 Stück gepackt. Jede Küſte ſteigt um ein weniges in der Güte und 500 oder 1000 Stücke machen gemeiniglich ein Sortiment aus. Sie gehen ſtark nach Spanien. Zu Cadix werden die $5\frac{1}{2}$ und 6 Viertel beym Zoll auf 1000 Maravedis und die 7 Viertel auf 1250 Maravedis Kupfermünze, ſie ſeyen grob oder fein, geſchätzt, der vierte Theil des Betrags davon abgezogen, von dem Reſt $27\frac{17}{20}$ p. c. Zoll berechnet und der Belauf zu 64 Marc p. Real in Silbermünze reducirt. In Hamburg werden ſie nach dem Unterſchied ihrer Feine von 3 bis 7 Mark Banko das Stück bezahlt.

Bret, Diele, Planke, lat. *Aſſer*, fr. *Planche*, (doch heißt an manchen Orten das Diele, was man ſonſt Bohle nennt) iſt eine Tafel von Holz, welche vielmal breiter als dicke iſt, und ordentlicher Weiſe durch die Säge geſchnitten wird. Ich ſage ordentli-

cher

cher Weiſe, denn in einigen Gegenden herrſcht noch der nicht zu duldende Mißbrauch, daß der Bauer, welcher ein Brett nöthig hat, einen Baum fällt, und auf beyden Seiten ſo lange behauet, bis er einem Brett ähnlich wird, oder er durchs Spalten eines Blockes höchſtens zwey Bretter erhält. Aber auſſer dem wird ein Brettſtock (ſ. davon Sägeblock) entweder durch Menſchenhände vermittelſt einer Säge in Bretter zerſchnitten, (ſ. Holzſchneider) oder welches noch beſſer und ſo wohl in Anſehung der Koſten als der beſſern Beſchaffenheit der Bretter vortheilhaft iſt, auf einer Sägemühle (ſ. dieſen Art.) in ſo viel Bretter getheilt, als es der Stamm leidet. Die 4 theils an den beyden Seiten des Blocks theils oben und unten abgeſchnittene Bretter, durch deren Abſonderung er erſt viereckigt wird, heißen Schwarten, und die nächſten daran, die noch etwas von der Baumkante behalten, Schwartenbretter. In Anſehung der Dicke theilt man ſie ein in Bohlen (Dielen)2 und mehr Zolle dick; in Bretter oder Beſchlagbretter, $\frac{3}{4}$ oder 1 Zoll dick und etwas darüber, und in Herrenbretter, die noch dünner, und den Tiſchlern oder Schreinern zu mancherley Arbeit nöthig ſind. Der Länge nach werden ſie nach den Schuhen benannt, die ſie halten, auch wohl nach Länge, Breite und Dicke zugleich beſtimmt. In ſolcher Rückſicht nennt man diejenigen Spindebretter, die 6 bis 9 Ellen lang, 12 bis 15 und mehr Zolle breit und zwiſchen 1 und $1\frac{1}{2}$ Zoll dick ſind, da die gemeinen Bretter nur 8 bis 10 Zoll Breite und $\frac{3}{4}$ oder 1 Zoll Dicke haben. Nach dem Gebrauch, den man davon machen will, benennt man ſie ebenfalls, und es giebt daher Baubretter, Gerüſtbretter, Bodenbretter, Faſebretter, Füllbretter u. d. g. Diejenigen, welche noch auf beyden Seiten die Rinde des Baums haben, und alſo ungleich ſind, weil man oben und

unten am Block die Schwarten und Schwarten- oder Seitenbretter nicht weggenommen hat, heißen ungeſähmte, und die entgegengeſetzte geſähmte. Es iſt leicht einzuſehen, daß es nicht vortheilhaft ſey, ſie nach der erſtern Art zu ſchneiden, weil man an jedem Kloz dadurch 2 Schwarten und 2 Seitenbretter verliehrt und dem Tiſchler oder andern Arbeitern die Mühe, die Seiten erſt gleich zu hauen, theuer genug bezahlen muß. In Abſicht auf die Holzarten unterſcheidet man fichtene, tännene, föhrene und kienföhrene oder kieferne, eichene, lindene, erlene, ahornene, büchene, rüſterne, nußbäumene u. ſ. w. Die nußbäumene werden zu vorzüglich ſchönen Arbeiten gebraucht. Die eichenen zu Käſten, Thüren, Fenſterrahmen u. d. g. Die büchenen und ahornenen zu Tiſchblättern, die birkenen zu muſikaliſchen Inſtrumenten, die erlenen zu Fiſchkäſten und andern Dingen, die in der Näſſe ſeyn müſſen, die rüſternen zu Waſſerſchaufeln der Müller, die tännenen meiſtens nur zu geringen Arbeiten, die aſpenen und lindenen zu Tiſchblättern und Modellen, die fichtenen zu Fußböden, Kornböden, worzu auch die kiefernen taugen u. ſ. w.

Es geſchiehet ein ſtarker Handel mit Brettern. In Deutſchland erhält man ſie aus den Holzländern, z. B. dem Thüringer- Harz- Franken- Böhmer- Speſſart- Schwarzwalde in Menge; wie auch in vielen andern Gegenden, in welchen Sägemühlen angetroffen werden, wiewohl auch manche derſelben kaum den Diſtrikt um ſich her damit verſorgen können. Es kommen aber aus Dännemark, Norwegen und Schweden ebenfalls viele Bretter, welche leztere in ganze und halbe Bodenbretter, ordinaire nordländiſche, weſterwyckiſche, kalmariſche und gothländiſche eingetheilt, und die ausgeſchoſſene Wrackgut genannt werden. Nußbäumene erhält man aus Frankreich

und

und Preußen, da in Deutſchland dieſer Anbau zu ſehr vernachläßiget wird, und man macht daraus, ſonderlich in Lübeck und Hamburg ſehr ſchöne Arbeiten. Sie werden nach dem Fußmaaſe verkauft. Im übrigen aber kauft man die Bretter nach Dutzenden, Mandeln und Schocken, und richtet ihren Preiß nach der Holzart, nach der Länge, Breite und Dicke, und nach ihrer Schönheit ein.

Es giebt in der Haushaltung verſchiedene Geräthſchaften, die mit dem Namen Brett bezeichnet werden, und unter ihren eigentlichen Benennungen nachzuſehen ſind. Ob es vortheilhafter iſt, Sägblöcke zu verkaufen oder ſie vorher zu Brettern zu ſchneiden; wo und in welchen Fällen Sägmühlen mit Nutzen angelegt werden können; wie ſie vor Fäulnis und Wurmſtich zu bewahren und das Werfen derſelben zu verhindern ſey, wird bey dieſen Wörtern vorkommen.

Bretbeuten ſind ſo viel als aus Brettern verfertigte Bienenkäſten.

Bretterdächer, ſ. Dach.

Bretternägel, Bretterſpicker ſind vier- und dreyzöllige viereckigte eiſerne Nägel, worunter die zu den Fußböden beſtimmten kleine Köpfe haben. Sie ſind nach dem Unterſchied der Größe ganze und halbe.

Bretmeiſter iſt der oberſte Geſelle bey der Wittwe eines Schuhmachers, der auf dem Brett das Leder für die andere zuſchneidet, welches ſonſt dem Meiſter zukommt. Man nennt ihn an manchen Orten auch Brettſchneider. Bey den Schneidern heißt er Tafelſchneider.

Bretmühle, ſ. Sägmühle.

Bretſtamm, ſ. Sägeblock.

Brettung heißt bey den Steinhauern und Zimmerleuten eine aus Brett geſchnittene Lehre zu einem Stein oder Holz.

Bretzel, ſ. Pretzel.
Brezollee, ſ. Breſſolles.
Bricette, eine kleine, länglichte, oben und unten ſpitzig auslaufende grünlichgelbe Pflaumenſorte.
Bricke, ſ. Lampreten.
Brief iſt ein ſchriftlicher Aufſatz, der die Stelle einer Unterredung abweſender Perſonen vertreten ſoll. Man kann dieſe Art, ſich zu erklären, bey keiner Lebensart wohl entbehren; aber eine Anweiſung darzu zu geben, iſt hier der Ort nicht. Wenn ein Kaufmann Briefe erhält, ſo legt er ſie, nachdem ſie geleſen ſind, der Länge nach zuſammen, und ſchreibt auf den Rücken den Namen derer, von dem ſie ſind, den Ort, das Datum, die Zeit des Empfangs, und läßt ſie auf dem Pult liegen, bis ſie beantwortet ſind, da er denn den Tag der erlaſſenen Antwort ebenfalls dabey anmerkt, und ſie in ihren Fächern verwahrt, ſo wie Wechſelbriefe und Obligationen in einem verſchloſſenen Schreibpult aufbehalten werden. Zu Ende des Jahrs bringt man die Briefſchaften in noch genauere Ordnung, rubricirt und legt ſie in einer darzu beſtimmten Kiſte oder andern bequemen Orte bey. Die Briefe der Kaufleute ſind mancherley, als Einkauf- Kommißions- Verkaufs- Bericht- Warnungs- Verſendungs- Fracht- See- Kredit- Vollmachts- Zeugnis- Anſchlags- Wechſel- Bodmerey- Schuld- Mahnbriefe u. d. g. davon die wichtigſten in ihren Arten beſchrieben werden. Die Unterſchrift geſchiehet oft im Namen des Kaufmanns von einem Buchhalter, es ſoll aber alsdann das Zeichen pr. (pro) dabey ſtehen. In wichtigen Geſchäften unterſchreibt der Herr ſelber, welche Unterſchrift Firma heißt (ſ. den beſondern Artickel Firma) und es iſt daher nöthig, daß der Korreſpondent die Hand deſſelben kenne. Die Rechtsgelehrten ſind von dem kaufmänniſ. Schreiben der Meynung, daß, wenn

ſie für bekannt angenommen worden, ſie wie andere öffentliche Inſtrumente, einen völligen Beweis haben, ſonderlich in Handelsſtädten.

Briefkopey- oder Briefkopierbuch iſt das Buch der Kaufleute, darinnen ihre Briefe an andere, die ihre Angelegenheiten betreffen, eingeſchrieben werden. Oben ſteht der Name deſſen, an den der Brief gerichtet iſt, (auch wohl bey Standesperſonen das erſtemal der Titel, den man gebraucht, damit man in der Folge ihn wieder nachſehen könne) der Ort ſeines Aufenthalts und das Datum; jedes Blatt wird paginirt und die Briefe in dem hinten befindlichen Regiſter angezeigt. Wo mehrere Kopierbücher nöthig ſind, kann man entweder in dem einen die Briefe von A bis L und im andern die von M bis Z eintragen, oder das eine durchpaginiren, und im 2ten die Zahl fortlaufen laſſen, um ein allgemeines Regiſter darüber zu halten. Der Nutzen eines ſolchen Buchs iſt auffallend genug. Man kann zu allen Zeiten finden, wann und was man geſchrieben, was für Waaren, Preiſe, Wechſelkourſe man berichtet, welche Vorſchläge man gethan hat. Man kann bey vorfallenden Streitigkeiten Beweiſe daraus führen und auf der Poſt verlohrne Briefe daraus wieder erſetzen u. ſ. w. Einige ſpaniſche und portugieſiſche Kaufleute fangen ihre Briefe mit der Abſchrift des vorigen an, wann derſelbe noch nicht beantwortet worden iſt. Von Wechſelbriefskopierbüchern handelt ein eigener Artickel.

Briefgüter. So nennt man diejenigen Güterſtücke, die ein Gutsherr oder Landesherr an ſeine Unterthanen auf lebenslangen Temporalbeſtand gegen einen jährlichen Pacht an Früchten und Erlegung eines beſtimmten Laudemium verleyhet. Dieſer Beſtand iſt unter den Temporalbeſtänden ordentlicher Weiſe der längſte, und da ſich derſelbe mit dem Le-

ben des Pachters endigt, ſo iſt er von der Erblehe unterſchieden. Man hat dabey die Abſicht, die Domainen beſſer zu benutzen, als durch den ordentlichen Pacht; die Wirthſchaftsgebäude verkauffen, mit einer Steuer oder Grundzins belegen und deren Unterhaltung erſpahren zu können, den Unterthanen, der weis, daß er dieſe Güter lebenslang zu genieſen hat, zu wichtigen Verbeſſerungen aufzumuntern, die Bevölkerung, ſo wie die Vergröſſerung des Viehſtandes zu befördern, indem man große und weitläuftige Güter in mehrere Briefgüter zertheilt, dem Landesherrn die Laſt und Gefahr der Adminiſtration oder auch der Verpachtung zu erleichtern, die Koſten zu vermindern und dem Unterſchleif, der nie ganz verhütet werden kann, mehr vorzubeugen. Es läßt ſich aber auch bey dieſer kammeraliſtiſchen Operation der Nutzen des Landesherrn mit dem Beſten des Unterthanen verbinden, beſonders wenn man von Seiten der Herrſchaft das Laudemium nicht gleich allzuhoch anſetzt, und ſich mit dem nämlichen Betrag, den der Pacht abgeworfen hat, und der aus Verbeſſerung der Güter, vermehrter Bevölkerung und andern eben angeführten Ausſichten flieſenden Vortheilen begnügt, bey einem Sterbefall gegen Erlegung des alten Laudemium die Güter ebenfalls in der Familie läßt, beſonders wenn der Verſtorbene ſich in Meliorirung derſelben hervorgethan hat, keine Schwierigkeiten macht, wenn z. B. der Vater ſie nicht auf ſich, ſondern auf den Namen eines minderjährigen Kindes einſchreiben laſſen will, und ihm alſo die Unternehmung auf alle Art erleichtert. Und an Orten, wo es dem Unterthanen an Gütern fehlt, oder die eigenen ſehr mit Abgaben belaſtet ſind, wird ihm die Uebernehmung eines Gutes ohne Kapitalauslage und gegen eine unveränderlich geſetzte Abgabe nicht anders als willkommen ſeyn.

Es

Es geſchiehet aber ſolche Verwandlung in Briefgüter ungefähr auf dieſe Art: Man theilt ſämtliche Grundſtücke mit Zuziehung der Feldvorſteher und Ackerverſtändigen in ſo viele Theile als man will, nur daß ſie auch in Rückſicht auf gute, mittlere und ſchlechte Aecker und Wieſen möglichſt gleich gemacht werden, ſchlägt den bisherigen Pacht auf ſämtliche Theile aus und macht die Bedingungen bekannt, worauf das Laudemium jedes Looſes vom Anfang bis zum Ende ausgebotten und jedesmal dem Meiſtbietenden überlaſſen wird. Ich habe die Sache bisher ſo vorgetragen, wie ſie von den Vertheidigern dieſer mit ſo viel Beyfall aufgenommenen kammeraliſtiſchen Einrichtung betrachtet und vorgeſtellet wird, und mich dünkt, man wird geſtehen müſſen, daß ſolche Art vor der gewöhnlichen Verpachtung beträchtliche Vorzüge habe, ob ſie gleich mit derſelben einige Inkonvenienzen gemein hat. Indeſſen verdienen vielleicht doch folgende Fragen einige Erwägung: ob nicht der daraus fließende Vortheil mehr eine Folge der Zerſchlagung großer Güter, die auch beym eigentlichen Pacht möglich iſt, als ihrer Umwandlung in Briefgüter ſey? ob das Laudemium als ein weſentliches Stück derſelben betrachtet werden müſſe, und vortheilhafter ſey, als das höchſte Gebot des jährlich zu entrichtenden Pachts? ob nicht Fälle kommen können, da man die Verkaufung der Wirthſchaftsgebäude zu bereuen Urſach hätte, und dieſes durch ebenmäßige Verpachtung derſelben verhütet werden könne, wodurch man ſich die Möglichkeit erhielte, die Güter ſelbſt zu adminiſtriren, wofern die Umſtände es nothwendig machten u. d. g. m. es erlaubt aber hier der Raum nicht, dies alles weitläuftig zu unterſuchen!

Briefporto iſt der Preiß, um welchen die Briefe auf Poſten oder durch Boten verſendet werden. Er iſt

durch Verordnungen veſt geſetzt, und dieſe ſind an den meiſten anſehnlichen Orten gedruckt zu haben. Gemeiniglich zahlt man für einen gedoppelten Brief $\frac{1}{4}$ mehr, als für einen einfachen, und für ein Paquet, das 2 Loth ſchwer iſt, $\frac{1}{3}$ mehr, doch iſt zuweilen das Porto für einen gedoppelten Brief und eine Unze oder 2 Loth einerley. Ueberhaupt iſt die Einrichtung ſo gemacht, daß nähere Briefe die entfernten zahlen helfen, ſo daß öfters ein Brief der nur 2 Poſten lauft das Drittel von dem koſtet, der 16 Poſten weit geht und die Hälfte von einem auf 12 Poſten. Wer wünſcht, daß ſeine Briefe nicht liegen bleiben, und daß er nicht durch unredliche Leute, durch die ſie beſtellt werden, betrogen werde, der hat Urſache, ſo wohl wegen des Preiſes, als auch, welche Briefe nothwendig bezahlt werden müſſen, ſich genau zu erkundigen, weil ſonſt, wenn es im letztern Fall verſehen würde, die Briefe auf der Poſt zwar angenommen, aber nicht fortgeſchickt werden.

Briefportobuch iſt in ſolchen Handlungen, die nicht allein für eigene Rechnung getrieben werden, ſondern wo man auch andere in Kommißion, Spedition und andern Gelegenheiten bedient, ein Buch, gemeiniglich in gebrochen Folio, paginirt und mit einem Regiſter verſehen, darein die Namen der Kommittenten verzeichnet ſind, um ſie im Buch finden zu können. Es wird darein alles ausgelegte Briefporto unter deſſen Namen mit Bemerkung des Tages und ob der Brief von ihm oder an ihn, oder von oder an andere in ſeinen Angelegenheiten geſchrieben worden iſt, ſo wie andere kleine Auslagen, die nicht gleich berechnet werden können, aufgeſchrieben. Wenn nun ſolches Porto berechnet wird, ſummirt man es im Portobuch, mit darunter gezogenem Strich, und Beyſetzung des Tages, daran es geſchah, welches dann ins Memorial und Journal eingetragen wird.

Brief-

Brieftaſche, fr. *Porte-feuille*, *Porte-lettre*, iſt eine bekannte, gemeiniglich von Leder verfertigte kleine Taſche, darinnen man Briefe, Wechſel und andere wichtige Papiere, beſonders auf Reiſen, bey ſich führen kann. Sie iſt meiſtens auch mit Bleyſtift und Schreibtafel verſehen.

Brigantine, lat. *Navis actuaria minor*, fr. *Brigantin*, iſt ein leichtes Fahrzeug mit Seegeln und Ruderbänken, deren es an jeder Seite 10 bis 15 hat, aber ohne Verdeck, mit niedrigem Bord und kleiner als eine Galiote.

Brignolen, ſ. Pflaumen.

Brillant, ſ. Diamant.

Brillonet, *Demi-brillant*, ſ. ebendaſ.

Brillantſtoff iſt die Gattung reicher Stoffe, worein ein broſchirter Blumen Lahn kommt, der mit Glas d. i. mit Gold oder Silber beſponnener Seide, weitläuftig umwunden wird.

Brillanttaft iſt eine Art figurirten Tafents, da die eingewebte Figur ein Kreuz vorſtellt, in deſſen Ecken ſo wohl, als an ſeinen vier Enden kleine Vierecke oder Quadrate, (Carreaux) erſcheinen. Grund und Figur beſtehen aus eben derſelben Kette, der Taft iſt folglich einfärbig und gehört zur glatten faſonirten Arbeit.

Brille, lat. *Conſpicillum*, *Perſpicillum*, *Oculare binoculum*, fr. *Lunettes*, iſt ein allzubekanntes Werkzeug, das keiner Beſchreibung bedarf, und, wie es ziemlich erwieſen iſt, noch vor dem Jahr 1300. erfunden worden. Die Brillen dienen, das Geſicht zu ſtärken, oder das Beſtimmte zu ſehen, was man ohne ſie nicht genau genug beobachten könnte, wie auch um die Augen zu konſerviren. Verſuche ergeben am leichteſten, welche Gläſer ſich fürs Auge ſchicken, nur muß man unter den brauchbaren immer die wählen, die am wenigſten konvex ſind, weil

das Auge dadurch mehr zum nähern Sehen gewöhnt wird, und alſo um ſo länger dauren kann, denn die Weitſichtigkeit vermehrt ſich ohnehin mit dem Alter. Hieraus ſiehet man zugleich die Urſache, warum man nicht bey einer Brille bleiben kann, ſondern nach und nach ſie mit andern, die etwas erhabener geſchliffen ſind, verwechſeln muß. In einem gewiſſen Verſtand ſind alſo alle die zugleich Konſervationsbrillen, die nach Maasgabe der Beſchaffenheit des Auges weniger konvex ſind, und daſſelbe zwingen, ſo nahe als möglich zu ſehen, dann ſie widerſtehen der Vergrößerung des Fehlers, der ohnehin mit den Jahren ſich immer mehr zeigt; und es kann alſo auch eine und ebendieſelbe Brille ein junges Auge zu Grunde richten und ein altes ſtärken und konſerviren. Soll es aber eine eigene und beſondere Brille ſeyn, der man dieſe leztere Eigenſchaft zuſchreibt, ſo kann der Unterſchied nur darinnen beſtehen, daß die Gläſer aus guter Maſſe, akkurat geſchliffen und mit Fleiß polirt ſind, damit ſie die Strahlen nicht irregulär brechen, daß ſie eine Farbe haben, die ſolche dem Auge erträglicher macht, z. E. grün, und daß ſie aus ebenen und gleichdicken Gläſern beſtehen, die blos die Strahlen ſchwächen, damit das ſonſt gute Geſicht nicht durchs heftige Licht geblendet werde und Schaden nehme. Das leztere iſt die Haupteigenſchaft der Konſervationsbrillen. Man hat auch Fernbrillen für ſolche, die kurzſichtig ſind, um in die Weite ſehen zu können, und die Gläſer derſelben ſind nicht erhaben, ſondern vertieft.

Die Brillengläſer müſſen ſorgfältig in eigenen auf jede Art derſelben eingerichteten kupfernen Schüßeln geſchliffen werden, und es geſchieht dies ſonderlich in Augsburg, Nürnberg und Prag; die venetianiſchen aber ſind die beſten, auch die engliſchen und pariſer vorzüglich gut. Die Einfaſſung derſelben iſt Metall,

Horn, Elſenbein, Holz u. ſ. w. und es iſt zu vermuthen, daß ſolche Brillen, welche eine breite Einfaſſung und ein Glas im Durchſchnitt von etwa $\frac{3}{4}$ Zoll hätten, dem Auge weit vortheilhafter wären, da ſie den allzugroßen Ueberfluß des Lichtes hinderten, und doch breit genug blieben, um ein gehöriges Feld überſehen zu können. Dieſer Verſuch ließe ſich auch leicht mit einer ordinairen Brille machen, um deren Rand man ſchwarzes Papier ſo weit auf dem Glaſe aufleimte, daß oben angegebene Oefnung übrig bliebe.

Brillenmacherleder. Der Brillenmacher nimmt die Häute ganz naß, wie ſie aus den Aeſchern kommen, und ſchneidet ſie zu Einfaſſungen oder Ringen zu den Brillengläſern. Dieſe Häute werden 4 bis 5 Monate in den Kalkäſchern behandelt, dann mit Nägeln ſtark auseinander geſpannt, daß ſie keine Falten geben, und wenn ſie auf ſolche Art getrocknet ſind, und dickem Pergament gleichen, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Linien ſtark, zerſchneidet man ſie mit runden und ſcharfen Eiſen zum Gebrauch.

Brindoyn, Brindones. So nennt man eine gewiſſe oſtindiſche Frucht, die von auſſen röthlicht, innen blutroth, und von ſaurem Geſchmack iſt. Die Indianer bedienen ſich derſelben zur Speiſe, und man bringt ſie zuweilen getrocknet nach Europa. Die Portugieſen handeln damit, und brauchen die Schale zum Eßigmachen und die Frucht ſelbſt zum Färben.

Brink, ein niederſächſiſches Wort, das einen Rain zwiſchen den Aeckern, grünen Hügel und zuweilen jeden grünen Platz anzeigt.

Brinkſitzer, ſ. Häusler.

Brins ſind gewiſſe Arten von Hanfleinwand, die in Champagne fabricirt werden.

Brinſe ſind Käſe, die in Ungarn und Oberſchleſien gemacht, in Fäßchen eingeſchlagen und alſo verhandelt werden. Sie ſind von ſehr ſtarkem Geſchmack und Geruch, und man hält die Wallachiſchen für die beſten.

Brionne, eine Art von weißer und ziemlich klarer Flachsleinwand, $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ breit und 100 bis 124 pariſer Ellen lang, die in der Normandie, vornämlich zu Beaumont, Bernay und Brionna gemacht wird.

Briſche, ein großer hölzerner Hammer in den Kupferhütten, mit welchem die Kupferſcheiben glatt geſchlagen werden.

Brißlauch, ſ. Lauch.

Britanias, ſ. Leinwand.

Britſche, ſ. Pritſche.

Brixenſäule wird bey Hammerwerken die Stütze oder Säule genannt, worauf der Drambaum ruhet.

Broad pieces iſt eine goldne Münze in England, die 24 bis 26 Schilling Sterling gilt, d. i. 19 bis 20 Mark lübiſch, oder $7\frac{1}{2}$ bis 8 Thlr. Konventionsmünze.

Broc iſt in Frankreich ein Maas zu flüßigen Sachen, und hält 2 pariſer Pinten.

Brocat, Brocard, Brocad, fr. *Brocard*, hieß ehedem ein Zeug, deſſen Aufzug ſo wohl als Eintrag von Gold oder Silber oder von beyden zuſammen gewebt war. Nachmals brauchte man dieſen Namen auch von denen, darein man Seide mengte, um die goldne und ſilberne Blumen deſto mehr zu erhöhen. Itzt erhält aber jeder ſeidene Zeug, Gros de Tours, Atlas, und ſelbſt Taft dieſen Namen, wenn er nur mit einigen Blumen oder Zierrathen bereichert iſt, die Gold oder Silber bey ſich führen; daher man zum Unterſchied diejenigen, welche einen gold-

goldnen oder ſilbernen Grund haben, goldne oder ſilberne Brocate nennt. Sonſt kamen ſie blos aus China und Perſien zu uns, und die letztern heißen Zerboſe, und ſind dreyerley: einfache, doppelte oder Orraye, d. i. Zeug mit 2 rechten Seiten, und Machruely oder goldne Sammete. Unter den glatten und einfärbigen ſeidenen Zeugen findet man auch viele, die mit Farben gemahlt und ſo gar mit Gold und Silber, das ſie mit Formen und Gummiwaſſer auftragen, erhöhet, und ſchwer von wahren Brocaten zu unterſcheiden ſind.

Man fabricirt itzt aber auch in Holland, Italien, Frankreich, Genf und verſchiedenen Orten Deutſchlandes ſchönere, obgleich leichtere Brocate, als ſelbſt in China und Perſien. Die darzu erforderlichen Weberſtühle heißen Broſchirſtühle, und man kann bey denſelben nichts als Sempel und kleine Kegel brauchen. S. Broſchiren.

Brocatell iſt eine Nachahmung des Brocats von Baumwolle oder grober Seide, und dient zum Tapeziren der Zimmer. Ehemals wurden die venetianiſchen für die beſten gehalten, nun aber macht man ſie eben ſo ſchön in Frankreich und Deutſchland z. B. zu Berlin, Weißenfels ꝛc. Eine andere Gattung geringer Zeuge, Ligatum oder Mazeline, führt zuweilen eben dieſen Namen. Ingleichem wird er einem bunten, dreyfärbigen Marmor beygelegt, der in Italien und in der Schweiz angetroffen wird und beym Bauen zu Fußböden, Verkleidung der Treppen und andern Zierrathen gebraucht werden kann. Die Abgänge werden hie und da zerſtoſſen unter den Bewurf ſtatt des Sandes genommen, da ſie ſich gut mit dem Kalk binden. Endlich iſt auch eine Jaſpisart unter dem Namen Brocatſtein bekannt, (Brocatella) die einige für den thebaiſchen Marmor

der Alten halten, und die von manchen zu den Porphyrarten gerechnet wird.

Broccoli, fr. *Brocoli*, iſt eine aus Welſchland zu uns gekommene Kohlart, von dreyerley Sorten, römiſchen oder purpurrothen, neapolitaniſchen oder weiſſen, und braunen oder ſchwarzen. Der letzte iſt der dauerhafteſte und kommt am beſten in der Kälte fort, wächſt ſehr hoch, daher man die Erde um den Stengel häufen muß, bringt aber keine ſo vollkommene Häupter, wie der römiſche und iſt überhaupt ſchlechter. Man iſſet nur die Stengel und das Herz davon. Der weiße iſt ſehr zärtlich und wird daher in unſern Gegenden nicht ſtark gebauet; er macht weiße Köpfe, die denen des Blumenkohls ähnlich ſind und ſich wie ſelbige verſpeiſen laſſen. Der rothe bekommt große Häupter, die ſich in der Mitte der Pflanzen gleich einem Büſchel von Knoſpen zeigen. Man nimmt die Rinde der Stengel vorher weg, ehe man ſie kocht. Sie geben übrigens dem Spargel nicht viel nach.

Man ſäet den Broccoli gegen das Ende des May oder zu Anfang des Junius, (den ſchwarzen in der Mitte des Maymonats) in feuchten Boden, verſetzt die Pflanzen, wenn ſie 8 Blätter haben im Beete, wie den gemeinen Kohl, und dann können ſie in der Mitte des Julius zum letztenmal in ein wohl verwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die ſie betropfen, geſetzt werden, und zwar 2 Fuß voneinander. Ein leichter, gut gedüngter Boden iſt für ſie am zuträglichſten und fleißiges Gieſen nothwendig. Im December bekommen ſie Köpfe und man kann ſie, beſonders wenn man zu unterſchiedenen Zeiten Pflanzen verſetzt hat, bis in den März brauchen, da ſie anfangen in den Saamen zu gehen. Wenn ſie zu bald in die Höhe ſchieſen wollen, ſo kann man ſich, wie bey allen Kohlarten, des Mit-

tels

tels bedienen, daß man unter den erſten Blättern einen Pfriemen durchſticht und das Loch mit Roggenſtrohhalmen ausfüllet, da denn der Saft ſeine Richtung verändert und ſich mehr in die Seitentheile verbreitet. Zum Saamen nimmt man die ſchönſten Köpfe, läßt nur den Hauptſtängel wachſen, indem man die untern wegbricht, und duldet in der Nähe kein Saamhaupt von irgend einer Kohlart.

Brocken heiſſen in der Baukunſt unregelmäßig geſtaltete Bauſteine. Wenn ſie klein ſind, (Mauerbrocken) ſo braucht man ſie zum Füllgemäuer, die größern aber, um Werkſtücke und andere Bauſteine daraus zu bearbeiten.

Brockenperlen, ungleiche, eckigte Perlen, aber doch von einer guten Größe. Sie ſtehen dem Werth nach zwiſchen Zahlperlen und Chartenperlen mitten inne.

Brod, ein Weingefäß von 2 Orthoft, worinnen der ſpaniſche Sekt zu uns kommt.

Brod, lat. *Panis*, fr. *Pain*, iſt unter unſern gewöhnlichen Nahrungsmitteln das vornehmſte und unentbehrlichſte, deſſen ein Menſch nicht leicht überdrüßig wird, da doch faſt jede andere Speiſe, wenn er ſie täglich genieſet, ihm bald Eckel verurſacht, und welches unſerer Natur vorzüglich angemeſſen zu ſeyn ſcheint. Die Beſtandtheile deſſelben ſind: Mehl aus Getraidekörnern bereitet, Waſſer, Sauerteig oder Hefen, und etwas Salz, und es wird durch verſchiedene Bearbeitung und durch die Hitze des Feuers zu einem Nahrungsmittel zubereitet. Zuweilen kommt auch ein gewürzhafter Zuſatz, als von Anis, Fenchel, Kümmel, Muskatenblumen, Koriander hinzu, aber man wird eines ſolchen Brodes, wo man es täglich genieſet, eher überdrüßig. Es läßt ſich beym Brod gleich beym erſten Anblick die Rinde, lat. *Cruſta*, fr. *Croute*, und beym Aufſchneiden

die Krume, lat. *Medulla*, fr. *Mie*, als 2 hauptſächliche Theile bemerken. Bey der Rinde unterſcheidet man die obern und untern, Croûte de deſſus et de deſſous. Die obere Seite, wo es angeſchnitten wird, nennt der Franzos etwas uneigentlich la Bouche und die untere Queue du pain.

Man hat ſehr vielerley Arten von Brod, die ihren Urſprung theils der Bedürfnis, theils der Nachſicht für den Gaumen zu danken haben. Ich werde mich aber nicht auf alle, am wenigſten auf die gekünſtelte Arten deſſelben einlaſſen, ſondern mich nur auf einige Gattungen einſchränken. Man theilt es nach der Form ein in runde, lange, große, kleine Brode ꝛc. nach der Farbe in weißes, halb weißes und ſchwarzes; nach dem Gebrauch in Herrenbrod, Kommisbrod, Pferdebrod, Hundebrod u. ſ. w. nach der Zubereitung in Beckerbrod, Hausbrod, geſäuertes, ungeſäuertes, Milchbrod, Zwieback u. d. g. m. nach dem Getraid in Roggenbrod, Gerſtenbrod, Waizenbrod u. ſ. f.

Wenn das Brod gut ſeyn ſoll, ſo kommt es auf folgende Stücke an. 1) Daß es aus Mehl von einem guten Getraide verfertigt werde. Zum weißen ungeſäuerten Brod ſoll eigentlich Waizen- oder Kernmehl, und zum ſchwarzen am beſten Roggen- allenfalls auch Roggen- und etwas Gerſtenmehl genommen werden. Von andern Materialien und Miſchungen wollen wir hernach reden. Wenn unter dem Getraide Mutterkorn oder Kornzapfen, zu viel Treſpen, Raden, Tollhaber, Windhaber und anderes Unkraut befindlich iſt, ſo können nicht nur allerley widrige Eindrücke auf den Körper gemacht werden, ſondern das Brod wird auch ſchwarz und ſchlecht. Wenn das Getraide durch anhaltendes Regenwetter eine ſchlechte Beſchaffenheit erlangt hat, und zumal nicht ſorgfältig gedörrt worden iſt, ſo wird

das

das Brod ſpeckigt, ſchwer, zäh und zum Schimmel ſehr geneigt. Das Mehl vom ausgewachſenen Korn ſoll dadurch beym Backen verbeſſert werden können, daß man kurz vorher, ehe der Teig geknetet (eingemacht) werden ſoll, 2 oder 3 Hände voll Holzaſchen, beſonders von Buchen, in ein leinen Tuch gebunden, ins Waſſer, welches zum Säuern warm gemacht wird, legt. Wann ſolches warm genug iſt, nimmt man das Tuch mit der Aſche wieder heraus, gieſet 1 Glas Kornbrandwein ins Waſſer und ſäuert den Teig, wie gewöhnlich, nur daß man ihn etwas ſteif macht. Noch führe ich beyläufig ein Mittel wider die Mulſtrigkeit des Mehls und folglich des Brodes an. Man ſoll in den Teig, ſo bald er geknetet iſt, 5 bis 6 Zoll breit voneinander tiefe Löcher drücken und mit Mehl anfüllen. Morgens nimmt man vor dem Umkneten dieſes Mehl, welches das Mulſtrige an ſich gezogen hat, behende heraus. Es iſt aber daſſelbe nur noch für das Vieh brauchbar. 2) Das Mehl ſelbſt ſoll von guter Beſchaffenheit ſeyn, ſo daß es nicht Kleye bey ſich führt, nicht vom langen Stehen erwärmt, ranzig oder gar mit Würmern beſetzt iſt. Jngleichem darf es nicht Sand vom Mühlſtein bey ſich führen, welches ſich leicht ereignen kann, wenn derſelbe friſch geſchärft worden iſt, oder ſich bald zermalmet. Das Brod davon iſt nicht nur übel zu eſſen, ſondern auch höchſt ungeſund. S. Mehl und Mühlſtein. 3) Der Teig muß gehörig angemacht und behandelt werden. Ordentlicher Weiſe nimmt man Nachts zuvor die Hälfte des zum Backen beſtimmten Mehls und macht dieſelbe im Backtrog mit der gehörigen Quantität Sauerteigs und warmen Waſſers ein, da es denn durcheinander wohl gearbeitet wird, um alle Mehlknollen zu zerdrücken und das Mehl mit dem Waſſer genau zu vereinigen. Dieſes Geſchäfte heißt auch Einſäuren, und

die Menge des Sauerteigs und Waſſers lernt man am beſten aus der Erfahrung, doch wird von altem Sauerteig mehr als von neuem erfordert, und zu einem feuchten oder flieſenden Mehl weniger Waſſer. Wenn der Teig ungefähr 6 Stunden in mäſiger Wärme und bedeckt geſtanden iſt, wird er in die Höhe gehen, und nun friſcht man ihn an, d. i. man mengt von dem übrig gebliebenen Mehl noch den dritten Theil unter denſelben, gieſet das noch erforderliche Waſſer daran, und verfährt eben ſo, wie beym erſten Einſäuren, nur daß der Teig etwas ſtärker wird. Dann bleibt er wieder ein paar Stunden in mäſiger Wärme, und kommt aufs neue zum Aufgehen. Nun wird das übrige Mehl faſt gänzlich hinein geknetet, und man behält blos zurück, was man zum Auswirken braucht. Dieſes letztere geſchiehet denn zuletzt, und das Brod kommt, wenn es noch ein wenig geſtanden iſt, in den Ofen. Man macht aber auch oft aus dieſen 4 Operationen nur 3, indem man Nachts einmacht oder einſäuert, früh knetet und dem Brod zugleich das Salz giebt, und wenn der Ofen geheizt iſt, auswirket. Geſetzt nun, daß bey dieſen Beſchäftigungen Fehler gemacht werden, z. B. man nimmt zu viel oder zu wenig Sauerteig, da es in dem einen Fall zu ſauer wird und im andern nicht gehörig aufgeht, oder man arbeitet den Teig, beſonders beym Kneten, nicht ernſtlich genug, da es leicht ſpeckigt wird, oder man nimmt zu viel Waſſer, da man denn mehr Mehl, als ſeyn ſollte, einkneten muß und das Brod zu veſte macht, oder man wirkt aus, ehe es gehörig aufgegangen iſt, in welchem Fall es ſchwer wird u. d. g. m. ſo bekommt man nicht das gute Brod, das man erwartete. 4) Muß man beym Auswirken des Brodes alle Fehler zu vermeiden ſuchen, um gutes Brod zu bekommen. Der Ofen muß die gehörige Hitze haben, welches man allenfalls daran erkennet,

wenn

wenn man etwas Mehl darauf ſtreuet und daſſelbe we⸗der weiß bleibt noch ſchwarz, ſondern bräunlicht wird; er muß ſorgfältig gereinigt ſeyn, daß nicht Aſche und Kohlen ſich an die untere Rinde anhänge; es muß das Brod ſeine beſtimmte Zeit im Ofen zubringen, z. B. 3 Stunden, wenn es Brode von 12 Pf. ſind, 2 Stunden bey achtpfündigen u. ſ. w. Wenn dieſes nicht genug in Acht genommen wird, ſo kann das Brod verbrennen oder teigicht bleiben, oder aufſprin⸗gen, oder Höhlungen unter der Rinde bekommen u. d. g. lauter Fehler, die es theils ungeſund, theils weniger ſchmackhaft machen. 5) Wenn das Brod gebacken iſt, ſo hat man noch einige Vorſicht bey Aufbewahrung deſſelben nöthig, um es gut zu erhalten. Es iſt gefehlt, wenn man es ſo, wie es aus dem Ofen kommt, alſobald einſchlieſet, denn dadurch wird es ſchimmlicht oder mulſtrig, und folg⸗lich unangenehm und zugleich ungeſund. Das näm⸗Uebel entſteht, wenn es an einem allzufeuchten Ort verwahrt wird und lange liegt. Man ſoll es alſo nach dem Backen erſt auf einem freyen Platz kalt werden laſſen, dann an einen Ort legen, wo es we⸗der der Hitze noch der Feuchtigkeit zu ſehr ausgeſetzt iſt und gerade ſo viel auf einmal backen, beſonders im Sommer, als man aufzehren kann, ehe es ſchimmlicht wird. In der nämlichen Abſicht ſind in der heißen Jahrszeit kleinere Brode den allzugroßen vorzuziehen. Iſt aber das Brod einmal ſchimm⸗licht worden, ſo iſt es am beſten, die davon ange⸗griffene Stellen abzuſchneiden, und das übrige, zu⸗mal in kleinern Stücken, an der Luft zu trocknen, da es eher genoſſen werden kann, wenigſtens zu Sup⸗pen wohl zu gebrauchen iſt, ſo wie das abgeſchnitte⸗ne dem Vieh, auf welches doch zum öftern etwas Getraide verwendet wird, gegeben werden kann.

Der Stoff zu dem Brode iſt, wie ſchon angeführt worden, das Mehl, und zwar bey dem gemeinſten, d. i. ſchwarzen Brod, am beſten von Roggen oder Korn. Weil aber derſelbe nicht immer zureicht oder zu haben, auch beym Gebrauch nicht allezeit das wohlfeilſte iſt, ſo hat man auch andere Getraidarten, entweder allein oder in Vermiſchung mehrerer untereinander zum Brode genommen. Das gemeinſte iſt, Roggen und Gerſte untereinander zu mahlen, und da man nach der im Leipz. Int. Bl. 1773. befindlichen Berechnung von 1 Scheffel Korn, welcher 149 Pf. wiegt, 166⅔ Pf. Brod, von dem nämlichen Maas Gerſten aber, oder 131 Pf. ungefähr 146⅔ Pf. Brod erhält, ſo iſt die Berechnung leicht zu machen, welches das vortheilhafteſte iſt. Nur wird das Brod allzu ſtrenge, wenn unter den Roggen zu viel Gerſte kommt. Man hat auch den Verſuch mit Korn- und Habermehl gemacht. Wenn wir aber in Betrachtung ziehen, daß der Haber ſehr gut ſeyn muß, um zu dieſer Abſicht verwendet zu werden, und daß man vermuthlich mit 2 Pf. gutem Kornbrod eben ſo weit kommen wird, als mit 3 Pf. Haberbrod, ſo ſcheint dieſe Art auſſer dem Nothfall keine ſo große Aufmerkſamkeit zu verdienen. Eine andere Vermiſchung iſt dieſe, wenn man die Hälfte Korn mit ¼ Haber und ¼ Heidekorn nimmt, und es gilt vielleicht das nämliche Urtheil davon. Ich nehme den Nothfall aus, denn wo man nicht wählen kann, iſt man mit dem gerne zufrieden, was man hat. Daher hat man in Zeiten der Theurung geſehen, daß nicht nur aus Haber oder Hülſenfrüchten, oder Kartoffeln, ſondern auch aus Eicheln, Kaſtanien, Kürbiſſen, türkiſchem Waizen, allerley Wurzeln und Früchten, Baumrinden, Geſäme u. ſ. f. Mehl erhalten und, ſo wie auch aus Kleyen, Brod gebacken wurde, wenigſtens in Vermiſchung

mit beſſerm Mehl. Da aber dieſes auſſerordentliche Fälle ſind, ſo ziehen wir ſie hier in keine weitere Betrachtung; ſo wenig als wir Sattelleder unter dem Artickel: Nahrungsmittel um deßwillen anzuführen Luſt hätten, weil es vor der Zerſtöhrung Jeruſalems gegeſſen wurde.

Das Brod iſt eine beynahe ganz allgemeine Speiſe, und der Gegenden ſind nicht ſo gar viele, wo man nichts davon weis, und ſich ſtatt deſſen mit getrockneten Früchten behelfen muß. Es iſt auch eine der geſundeſten und nahrhafteſten Speiſen. Mit den Säften des Mundes und Magens vermiſcht, wird es in einen milchartigen Brey verwandelt, der mit dem Milchſafte des Körpers viele Aehnlichkeit hat, und zugleich hilft es das Fett mit dem Waſſer vereinigen. Ich übergehe mit Stillſchweigen, daß es auch zuweilen als Arzneymittel innerlich und äuſſerlich gebraucht werden kann. Soll es aber geſund ſeyn, ſo darf es nicht eine fehlerhafte Beſchaffenheit haben, dergleichen oben gemeldet worden ſind; nicht warm genoſſen werden, weil es zu einer kleiſterartigen Maſſe und dichter im Magen wird; am allerwenigſten mit ſchädlichen Ingredienzien vermiſcht ſeyn; dergleichen der höchſt nachtheilige Zuſatz von Alaun iſt, mit dem man das Brod weißer und veſter machen will, ingleichem Mehlerde oder Mergel, ja ſo gar geſiebte Aſche, Kreide und Gyps u. ſ. w. womit zuweilen gewinnſichtige Becker das Mehl zu vermehren ſuchen, unbekümmert, ob ſie ihre Mitbürger vergiften. Man entdeckt dergleichen ſchädliche Zuſätze, wenn man die Brodkrummen in kleine Scherben ſchneidet, und in einer großen erdenen Schüſſel, mit vielem Waſſer übergoſſen, eine Zeitlang auf gelindem Feuer ſtehen läßt. Wenn man Brod und Waſſer ſanft abgieſet, findet man den unerlaubten Zuſatz auf dem Boden, und das abgegoſſene,

goſſene, ganz eingekochte Waſſer bringt den Alaun zum Vorſchein. Von einer unvorſetzlichen Vergiftung des Brods, ſ. Bleyglätte.

Brod, (Commiß-) ſ. Kommißbrod.

Brod, (Pferde-) ſ. Pferdebrod.

Brodbänke ſind die Tiſche und Gerüſte, auch wohl öffentliche Gebäude, wo die Becken ihr Brod auslegen und verkaufen.

Brodbaum, Brodfruchtbaum, lat. *Artocarpus communis*, *Sitodium altile*, *Soccus lanoſus ſ. capas*, *Gomo*, *Bakar*, *Soun*, *Sune*, *Soccun*, *Rimai*, *Soccun radja Indorum*, fr. *Arbre à pain.* Dieſer Baum wird in vielen Gegenden Oſtindiens, auf den moluckiſchen und philippiniſchen Inſeln, in Sumatra, Java, Bandam, O'Thaheiti u. ſ. w. angetroffen, iſt 40 bis 50 Schuhe hoch, allenthalben mit einem Milchſafte angefüllt, den er ausſchwitzt, wenn man ihn verwundet, und mit länglichten, handförmigen oft ſchuhelangen Blättern, die mit tiefen Buchten verſehen, oben dunkelgrün und unten bleichgrün ſind, bedeckt. Er trägt männliche und weibliche Blumen, deren jene abfallen, dieſe die Frucht hervorbringen, welche 3 bis 4 Pf. ſchwer, faſt ſo groß als ein Menſchenkopf, länglichrund, mit einer netzförmigen dünnen Rinde bedeckt, inwendig weiß, fleiſchig, ohne ſonderlichen Geſchmack, mehlig und wäſſerig iſt. Der Baum hat den größten Theil des Jahrs hindurch ſolche Früchte, welche büſchelweiß zu hangen ſcheinen und häufig abgebrochen werden, ehe ſie ganz reif ſind. Die Einwohner ſchaben die Schale ab, zerſchneiden ſie in 3 bis 4 Theile, und backen ſie in Gruben, die ſie in die Erde machen, zwiſchen Lagen von heißen Steinen, da ſich denn das äuſſere hellbraun und das inwendige ſehr weiß, dem feinſten Brode gleich, zeiget, und die Stelle des Brodes vertreten kann. Es hält ſich

auf ſolche Art etliche Tage. Um es aber länger aufzubewahren, wird dieſe gebackene Frucht zu einem weichen Brey zerſchlagen, in einer bedeckten Grube gelaſſen, bis ſie gährt und ſauer wird, und dann in der Geſtalt kleiner Brode gebacken. Die Blätter des Baums dienen, um Fiſche und Eßwaaren darein zu wickeln, wenn man ſie braten will, das Holz, um Boote und anderes Geräthe zu verfertigen, der verdickte Milchſaft, um mit einem Zuſatz von Zucker, Eyerweiß und Sagoumehl einen Leim zu machen, den das Waſſer nicht durchdringt, und der zum Verſtreichen der Fugen der Fahrzeuge gebraucht wird, und die abgezogene Rinde der jungen Bäume, eine Art Zeuge und feine Matten zu bereiten. Vom Indianiſchen Brodbaum, ſ. Sagou.

Brodſchieber, Backſchaufel, eine Art hölzerner, flacher Schaufeln, womit das Brod in den Ofen geſchoben und wieder herausgelangt wird. Man hat ſie nach dem Unterſchied ihres Gebrauchs von verſchiedener Größe und Form.

Brodſchragen, Brodhänge, iſt ein im Speiſegewölbe oder der Speiſekammer oben hangendes Gerüſte, worein das ausgebackene Brod gelegt wird, um es vor Mäuſen und anderm Ungeziefer zu bewahren. Es iſt von verſchiedener Geſtalt, bald aus Bretern, bald aus Latten verfertigt, und die Hauptſache iſt, daß es frey hange, und der Luft der Zugang nicht verwehrt ſey.

Brodtaxe, ſ. Backprobe.

Brodviſitation, Brodſchau, iſt eine von der Polizey bey den Beckern angeſtellte Unterſuchung des Brodes, da ſo wohl deſſen Gewicht als Beſchaffenheit erforſcht wird. Da eine Vervortheilung bey einer ſo unentbehrlichen Sache, wie das Brod iſt, dem Publiko ſehr zur Laſt fällt und gleichwohl ſich häufig genug ereignet, ſo iſt in dieſem Stück die Aufmerk-

ſamkeit der Obrigkeit um ſo nöthiger. Soll aber eine ſolche Viſitation dem vorgeſetzten Zweck entſprechen, ſo muß ſie niemal dem Becker zum voraus bekannt ſeyn, es muß nicht nur das Gewicht des Brodes, ſondern auch die Beſchaffenheit deſſelben, ingleichem des Mehls und der Früchte in Unterſuchung gezogen werden, damit weder durch ſchädliche Ingredienzien noch durch verdorbene Materialien das Publikum leide. Um aber dem Becker auf der andern Seite nicht zu nahe zu treten, muß nicht altes, ausgetrocknetes, ſondern friſches Brod gewogen werden. Wenn es zu leicht erfunden wird, ſo pflegt man es nicht nur zum Beſten der Armen wegzunehmen, ſondern auch Geld- und im öftern Betretungsfall auch wohl Leibesſtrafen zu verhängen. Daß die Aufmerkſamkeit der Polizey noch ſchärfer auf die Brodarten, die der Arme und der gemeine Mann zu ſeiner Nothdurft braucht, als auf Backwerke, die entbehrlicher ſind, gerichtet werden müſſe, ſcheint ſich von ſelbſt zu verſtehen.

Brodwaſſer, ein Getränke, welches auf dieſe Art bereitet wird, daß man ein Stück Brodrinde über Kohlenfeuer röſtet, in einen Krug Waſſer legt und Citronenſchalen hinzuthut. Es bekommt eine Weinfarbe und iſt den Kranken zum Getränke dienlich. Eben dieſen Namen legt man auch einer ſehr guten Art wirtembergiſchen, bey Stetten im Ramsthale wachſenden Weine wegen ſeiner Farbe bey.

Brodzeichen iſt ein gewißes Merkmahl, welches man dem Brod, ehe es gebacken wird, eindrückt, um es von anderm, das in dem nämlichen Backofen kommt, zu unterſcheiden. Zuweilen ſind auch die Becker gehalten, ihrem Brod ein gewiſſes Zeichen zu geben, daraus man ſowohl ihren Namen, als auch deſſen Gewicht zu erkennen im Stande iſt, ſo wie in Frankreich und einigen Orten Deutſchlandes

ge-

geſchieht. Es iſt dieſes ein ſehr dienliches Mittel, die Polizey auf den Betrug eines Beckers aufmerkſam zu machen, indem man ihm dergleichen bezeichnetes Brod, mit dem man Urſache hat, unzufrieden zu ſeyn, zuſchicken und dem Haß entgehen kann, den ein Denunciant bey dem Betrüger ſowohl als ſeinen Mitmeiſtern erregt.

Bröckeln. Dieſen Ausdruck braucht der Steinbrecher, wenn ein Stein durch Froſt, Hitze oder Waſſer mürbe wird und zerfällt.

Brombeere, Bremen, Bromen, Brummelbeere, Kratzbeere, Rahmbeere, Robetbeere, Rubetbeere, Brummbeerſtrauch, lat. *Roncea*, *Rubetum*, *Rubus*, fr. *Ronce*, iſt ein nicht unbekanntes Gewächs, deſſen mancherley Arten bald nach den Ländern, wie ſie angetroffen werden, bald nach ihrer Geſtalt und Beſchaffenheit den Namen erhalten. Unſerm Zweck gemäß haben wir hier blos von dem gemeinen Brombeerſtrauch mit ſchwarzer Frucht zu handeln, der in Deutſchland häufig genug angetroffen wird und wild wächſt, beſonders an Orten, die dem Pflug nicht unterworfen ſind, als Hecken, Zäunen, Landſtraßen, Hölzern, Gräben, Dämmen u. d. g. Er breitet ſich ſehr aus, da die laufende, zähe, faſt äſtige Wurzel in der Erde häufige und ſtarke Keime treibt, die den ganzen Grund einnehmen und im folgenden Jahre blühen; auch die ſtarken, eckigten, 2 bis 3 Ellen langen Stängel wurzeln überall ein. Dieſe Stängel ſind bald geſtreckt, bald ſtehen ſie zwiſchen anderm Strauchwerk etwas aufrecht und haben gerade oder gekrümmte Stacheln, die auch in die Blattſtiele, Blumenſtiele und ſelbſt in die Blumenkelche übergehen. Die unterſten Blätter ſind gleichſam beſtäubt, und beſtehen aus 5 ovallanzenförmigen, ſägenartiggezähnten oder auch tiefer eingeſchnittenen Blättchen, welche gedrängt ſtehen. Die obern

obern beſtehen aus 3 kleinern Blättchen, wovon das eine gleichſam aus 2 andern zuſammen gewachſen oder in 2 Lappen getheilt iſt. Die oberſten Blätter ſind öfter ganz einfach oder bis zur Hälfte in 2 Lappen getheilt. Die Blattſtiele ſind rauh und rundlicht. Sie blühen im May und Junius, auch wohl länger, und die Blumen ſtehen in einem Straus an den Gipfeln der Aeſte beyſammen, roſenfarbig und weiß. Die Beeren ſind ſchwarz, den kleinen Maulbeeren ähnlich, denen ſie auch am Geſchmack nicht ungleich ſind, wenn ſie in fettem Erdreich wachſen. Man hat ſo wohl von den Blättern und Wurzeln als auch den reifen Beeren einen medicinischen Gebrauch gemacht, und beſonders dieſe leztere als ein durſtlöſchendes und kühlendes Mittel, ſo wohl eingemacht, als auch mit Waſſer zu einem Trank bereitet, angeprieſen. Die unreifen Beeren getrocknet, geſtoſſen und mit Wein vermiſcht, geben einen ſcharfen guten Eßig. Man bedient ſich auch der recht reifen Beeren, die Franzweine zu färben; der Stauden, um loſe Dämme, auf die man ſie pflanzt, zu verwahren, damit das Vieh nicht darunter laufe und ſie zertrete; ingleichem Oefnungen in Hecken zu verſtopfen; des Holzes, um vorzüglich gute Kohlen zum Pirſchpulver zu erhalten u. ſ. w.

Da ſich aber dieſer Strauch durch Saamen, der aus länglichten kleinen Körnern beſteht, und ſich durch Wurzeln von ſelbſt nur allzuſehr vermehrt, ſo iſt die Frage für den Oekonomen wichtiger, wie man ihn ausrotten, als wie man ihn fortpflanzen könne. Beſonders ſiehet ihn der Landmann auf ſeinen Kornfeldern nicht gerne, denn ob er wohl ſeine Nahrung aus der Tiefe und nicht aus dem obern gedüngten Boden hohlt, ſo verdränget er doch die ſchwächern Kornfrüchte. Das Umpflügen ſcheint aber nicht hinlänglich zu ſeyn, um ihn zu vertreiben, denn ſo-

wohl

wohl die in der Erde gebliebene Wurzeln, als auch die Ranken, welche beym Umackern an dieſelbe kommen, ſchlagen leicht wieder aus. Man muß alſo die Wurzeln, wo möglich ausgraben, und beym Pflügen die Ranken mit einem Hacken ablöſen, auch wohl die noch zurück gebliebenen Wurzeln mit ungelöſchtem Kalk beſäen und Waſſer zugieſen, damit ſie zum weitern Trieb untüchtig gemacht werden. Doch zweifle ich ſelbſt an der Wirkſamkeit dieſes vorgeſchlagenen Mittels, da der ungelöſchte Kalk noch viel zartern Pflanzen nicht ſchadet, er müßte dann in ſo großer Menge ausgeſtreuet werden, daß er die Wurzel verbrennen kann.

Bromhühner, eine Art wilder Vögel, faſt noch einmal ſo groß als die Haſelhühner, die ſich gerne in der Nähe der Brombeerſtauden aufhalten. Der Hahn hat große Augenbraunen, am Hals bläulich ſchillernde, am Leibe ſchwarze und an den Flügeln mit etwas weißen vermiſchte Federn. Die Henne, etwas größer und länger, als eine mittelmäſige Haushenne, hat eine etwas lichtere Farbe, einen ſchwarzen, auch gleich getheilten Schwanz und rauhe Schenkel, woran die Federn ſchwärzlich und mit weißen geſprengt ſind.

Bronnen, ſ. Brunnen.

Bronze iſt eine Vermiſchung der Metalle, da das Kupfer den vornehmſten Theil ausmacht und Silber, Gold und Eiſen ausgeſchloſſen iſt. Z. E. Glockenſpeiſe von Kupfer, Zinn und Meßing; Glockenmetall der Rothgieſer von Kupfer, Zinn und Arſenick; Metall der Stuckgieſer von Kupfer, Zinn und Meßing, aber in anderer Proportion, als bey der Glockenſpeiſe, Glaserz zu Statuen oder andern Figuren, da man zum Kupfer ungefähr den 8ten Theil Zinn nimmt. Auch die Alten hatten Bronze, die man zum Theil heut zu Tage nicht mehr nachmachen kann.

Bronziren heißt ſo viel als Bronze auftragen, um allerley Figuren und Gefäßen von Gyps oder anderen Materien, das Anſehen der Anticke von Bronzen zu geben. Es geſchieht, indem man zart zerriebebenes Meßing oder Kupfer, nachdem man einen Grund von Oelfarbe gelegt hat, mit dem Pinſel aufträgt. Um das Eiſen zu bronziren, ſtreicht man mit einem Pinſel eine gelbe Beize (Mordent) auf, welche von Judenpech und Malerfirnis, darunter Waſſerbley gemiſcht iſt, gemacht und mit Terpentinöl verdünnet wird. Wenn dieſe halb trocken iſt, daß die Bronze darauf freſſen kann, ſo ſtreuet man ſolche mit einem Fuchsſchwanze darüber her, und reibt es dann mit einem neuen Borſtenpinſel ab, da denn die überflüßige auf dem Mordent nicht haftende Bronze auf ein darunter gehaltenes Papier fällt. Woferne das Eiſen polirt iſt, muß man es, nachdem es recht warm gemacht iſt, mit einem in Eßig getauchten Lappen anfeuchten, damit ſolcher die Politur freſſe. Die Bronze kann keine Feuchtigkeit ertragen, ſondern wird davon grünlicht, und behält ihren Glanz nicht über 10 Jahre, da ſie denn wieder erneuert werden muß.

Broſamen. Mit dieſem Namen wird eigentlich der Theil des Brodes belegt, welcher nicht Rinde iſt. Aber überhaupt verſteht man auch oft darunter die abgefallenen Stücke vom Brod, (Brocken) die in einer wohleingerichteten Haushaltung nicht weggeworfen, ſondern zum Gebrauch, ſowohl in der Küche, als auch für das Vieh geſammelt werden.

Broſchiren, fr. *Brocher*, heißt mit erhabener Arbeit von Gold, Silber oder Seide von allerley Farbe einen Zeug durchweben, welches bey Stoffen, Bändern und andern Geweben geſchieht. Ordentlicher Weiſe ſind alſo dergleichen Blumen und Zierrathen über den Grund erhöht, wie in den eigentlichen

Bro=

Brokaten; aber auch bey allerley faßionirten Zeugen, da ſie dem Grunde gleich ſind, braucht man die Benennung: Broſchiren.

Brouillon, Skizze, der erſte Riß oder Entwurf einer Sache, in welchem hier und da etwas korrigirt und alſo keine reinliche Ausarbeitung zu ſehen iſt, auch wohl nach dem Augenmaas die einzelnen Stücke einer Invention zuſammen getragen werden, damit man ſieht, wie ſie zuſammen paſſen. Es giebt oft geometriſche, architektoniſche und andere Brouillons.

Brown Papers, eine Art ſchleſiſcher Leinwand, die ſtark nach London geführt wird und von dem braunen Papier, darein ſie gepackt wird, den Namen hat.

Bruch, ein Zufall der Pferde, da das Bauch- oder Darmfell (Peritonaeum) zerreißt oder erweitert wird, wodurch entweder die Gedärme oder Blut und Waſſer aus dem Leibe treten und das Darmfell vor ſich her drücken, worinnen das Ausgetretene, wie in einem Sacke, ruht. Die Zerreißung des Darmfells geſchieht entweder am Nabel, (**Nabelbruch**, faſt der einzige bey Stuten,) oder an den Leiſten, d. i. neben dem Schlauch und dem Schenkel, (**Leiſtenbruch**,) oder am Gemächte ſelbſt, (**Hoden- oder Gemächtbruch**.) Wenn die Gedärme durch die Oefnung in den Hodenſack fallen, iſts ein **Darmbruch**, wenn das Netz mit in denſelben fällt, ein Netzbruch, treten nur Winde oder Waſſer hinein, ſo wird es ein **Wind- oder Waſſerbruch** genannt. Die Urſachen ſind verſchieden. Das Darmfell kann von Natur übel beſchaffen, ſchwach, erweitert ſeyn; es kann von Wunden ausgedehnt oder zerriſſen werden; es kann ſchwere Arbeit, ein gewaltſamer Fall, ein Stoß oder Schlag von einem andern Pferd darzu Anlaß geben. Zuweilen ſind die Füllen dem Nabelbruch von Geburt an unterworfen, und der Bruch-

fall tritt mit dem Netz und den Gedärmen durch den Ring zwiſchen den geraden Bauchmuskeln aus. Wenn der Bruch noch friſch iſt, wird er nicht ſelten mit nachfolgendem Pflaſter geheilt, welches man auf ein rundes Leder von 6 Zoll im Durchſchnitt ſtreicht, auflegt, und über daſſelbe eine bleyerne plattgeſchlagene Kugel bindet, die mit breiten Bändern, womit der Leib des Thiers 1 Fuß breit mittelmäſig veſt eingewickelt wird, beveſtigt wird. Vorher aber muß man die ausgetretene Gedärme in den Leib zurück bringen, welches am beſten geſchieht, wenn das Füllen eben in der Ruhe liegt, da ſich einer des Kopfes verſichert, der andere es auf den Rucken wendet und die Beine deſſelben halten läßt, worauf er mit der Hand zirkelweiße und gelind über den Bauch herfährt, bis er keine Erhabenheit mehr fühlt. Das Pflaſter wird alſo verfertigt:

Nimm Maſtix	:	1 Loth
Gummi Ladan	:	4 Loth
Cypreſſennüſſe	:	3 Loth
Hypociſtenſaft, Siegelerde jedes		1 Quint
Schwarzes Pech	:	6 Loth
Venetianiſchen Terpentin, friſches gel: Wachs jedes	:	2 Loth
Schwarzwurzel	:	1 Loth

Pech, Terpentin und Wachs werden bey gelindem Feuer durcheinander geſchmolzen, und wann es ein wenig erkaltet iſt, alle übrige Stücke fein zerſtoſſen darunter gemiſcht und kalt gerührt.

Der Darm- oder Hodenſackbruch, der bey Stuten und Wallachen ſelten, bey Hengſten aber öfter ſich zeigt, muß durch eine Operation geheilt werden, da ſich Bruchbänder bey den Pferden nicht anbringen laſſen. Statt des grauſamen Verfahrens der gemeinen Roßſchneider, welche die Hoden mit den Gefäßen und wohl dem herausgefallenen Stück vom Darmfell

fell zuſammen abbrennen, ſo daß man ſich wundern muß, wenn das Pferd nicht vor Schmerzen ſtirbt, verfährt man ſicherer und mit weniger Unbarmherzigkeit auf folgende Weiſe: Man wirft das Pferd auf einen Miſthaufen nieder, und legt es auf dem Rucken ſo, daß der Kopf auf Stroh und die Füße veſt gehalten werden, daß es ſich nicht regen kann. Um die Füße legt man ſtatt der Stricke lieber ſtarke lederne, mit wollenem Zeug gefütterte Bänder. Nachdem die Hinterfüße ſolchergeſtalt gegen die vordern gezogen worden, daß man frey zum Hodenſack kommen kann, ſo faſſet man die Haut an der Geſchwulſt und macht mit dem Meſſer einen Einſchnitt neben der Hode nach der Länge, von vorn nach hinten von hinlänglicher Größe. Nachdem man die Oefnung, durch welche die Gedärme ausgefallen ſind, gefunden hat, wird es mehrentheils nöthig ſeyn, ſie zu erweitern, indem man mit einer Hohlſonde hineinfährt und das Meſſer auf deren Vertiefung fortführt. Hierauf bringt man alles, was nicht in den Hodenſack gehört, ohne Verletzung wieder in den Bauch, und wofern etwas angewachſen wäre, trennt man es behutſam mit dem Meſſer. Dann feuchtet man ein Tuch mit Brandwein, worein Eyerdotter gerührt werden, an, drückt es wieder aus, und ſtopft es ſo lange vor die Oefnung, bis man die Ränder des Darmfelles ſeichte eingekerbt hat. Hierauf durchſticht man beyde Lefzen mit einer krummen Nadel, worein ein ſtarker Faden eingefädelt iſt, zieht das Tuch heraus, und heftet die Oefnung ganz zuſammen, ſo daß die Stiche nicht ausreißen. Wenn man ſo weit gekommen iſt, wobey man vorzüglich die Saamengefäße zu ſchonen hat, ſo reinigt man den Hodenſack mit Honig und Eyerdotter, vermittelſt eines Schwammes, vom Blute, heftet ihn eben ſo zuſammen und beſtreicht die Wunde mit einer Heilſal-

be, macht das Pferd los, führt es einige Schritte auf und ab, und bringt es in den Stall. Man giebt ihm daſelbſt nichts als genetzte Kleye mit Mehl vermiſcht, und rührt in das Waſſer zum Trinken eine Handvoll Gerſtenmehl und einen Löffelvoll Honig, bey welcher Diät es wenigſtens 3 Wochen bleiben muß, nur daß man nach und nach allezeit ein wenig Haber mehr unter die Kleye miſcht, auch wenig, doch gutes Heu aufſteckt. Auch nimmt man eine hinlängliche Aderläſe vor, um die Entzündung zu verhüten, und läßt das Pferd im Stalle auf hinlänglichem und gleich geſtreutem feinen Sande ſtehen, damit es beym Aufſteigen und Niederlegen nicht Schaden leide, und auf denſelben wird reine und gute Streu gemacht. Einen oder zween Tage vor der Operation ſucht man die Gedärme durch ein abführendes Klyſtier zu reinigen, auch hält man den Leib nach derſelben durch täglich applicirtes Klyſtier offen, und fährt damit 3 Wochen fort.

Bruch, fr. *Marecage*, heißt oft ſo viel als eine ſumpfichte Gegend, welche mit allerley Holz, Rohr, Schilf und Gras bewachſen iſt. Sie können in mancher Abſicht ſchädlich werden, da ſich ſo wohl allerley Gewild, vor Nachſtellungen geſichert, in denſelben aufhält, und Ausfälle auf die benachbarten Felder thut, als auch Nebel und Kälte daſelbſt ihre Wohnung aufzuſchlagen ſcheinen und das darauf wachſende Gras oft dem Vieh ſchädlich wird. Wenigſtens geben ſie den Nutzen nicht, den man von ihnen hoffen kann, wenn ſie ausgetrocknet werden. Es iſt daher dieſes Geſchäfte höchſt vortheilhaft, wofern es möglich iſt, ſolches zu bewerkſtelligen, und nicht der gehörige Fall des Waſſers fehlt, oder ein Fenngrund vorhanden iſt, der zum Grastragen nicht taugt, oder der Platz ſo ſehr mit großen Anhöhen umgeben wäre, daß er ſteten Ueberſchwemmungen ausgeſetzt

bliebe. Wie man bey ſolchem Austrocknen zu Werk gehen müſſe, ſ. Sumpf. Man hat im Brandenburgiſchen dadurch ſchon viele tauſend Morgen Landes gewonnen, wie denn die an der Netze ausgetrockneten Brüche über 25000 Morgen betragen, und die an der Warte wohl dreymal ſo viel. Wenn dieſes Austrocknen nicht bewerkſtelligt werden kann, muß man dergleichen Plätze zum Buſchwerk nutzen, und im Winter, wann es gefroren iſt, darinnen holzen; das darauf wachſende Gras aber mit Vorſicht brauchen, weil gerne die Lungenſucht beym Vieh darauf erfolgt, und alſo nur ſolches damit füttern, welches man nicht allzulange mehr zu behalten gedenkt. Doch geben die Brüche an den Ufern der Flüſſe, deren Grund nicht torfig, ſondern leimig oder ſandig iſt, eine geſündere Weide. Wenn Gebäude auf einen ſolchen Grund geſetzt werden ſollen, erfordern ſie zum Grund einen auf Pfählen liegenden Roſt, und wo man auf einem ſolchen Bruch an einem Fluß eine Stadt anlegen will, müſſen die Gaſſen mit Kanälen wohl durchſchnitten werden, um das Waſſer von dem Boden darinnen abzuleiten, und dieſem mehr Veſtigkeit zu verſchaffen.

Bruch bey der Kohlenbrennerey iſt der Ort, wo der Kohlenbrenner die Kohlen herausgezogen, wenn er ein zugebranntes Stück anbricht und die verfertigten Kohlen mit einem Spreißhacken ausſtoßt. Dergleichen Bruch wird jedesmal mit Geſtübe wieder zugeworfen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erſtickt bleibe.

Bruch nennt der Tuchmacher einen Fehler, der alsdann erfolgt, wenn beym Walken der Tücher die Stampfen nicht gerade auffallen, und faſt ſo ſchlimm iſt, als wenn durch das Hereinfallen kleiner Steine in den Stampftrog das Tuch durchlöchert worden.

An andern Orten wird der Bruch, **Schrippen**, ſchrippig gewalktes Tuch, genannt.

Bruch iſt bey Feldgeſtängen der Ort, wo ſolches nicht mehr in gerader Linie läuft und alſo gebrochen wird. Dies kann ſich zutragen, wenn der Boden, worüber das Geſtänge geht, in Anſehung der Höhe und Tiefe ungleich iſt, oder wenn Gebäude u. d. g. im Weg ſtehen. Jenes heißt ein **Sölig** oder **horizontaler**, dieſes ein ſeigerer **Bruch**.

Bruch in der Rechenkunſt, ſ. davon jedes Rechenbuch.

Bruchband der Gärtner. Wenn ein Aſt bricht, und noch nicht ganz abgeſondert iſt, kann er oft dadurch erhalten werden, wenn man ihn genau in ſeine vorige Lage bringt, Kühmiſt um die Wunde legt, dann mit Schienen und Lappen ihn umlegt und vermittelſt einer dicken Schnur oder Weide veſt bindet. Damit weder der Wind noch ein anderer Zufall ihn wankend mache, iſt es gut, wenn man ihm eine ſtarke Stütze giebt und ihn daran bindet. Nach und nach wächſt in der Wunde eine Narbe oder ein Wulſt, und der Aſt, der ſo gut als andere nachher ſeine Frucht trägt, wird erhalten, da man ihn durch voreiliges Abſchneiden verlohren und zugleich den Baum verunſtaltet hätte.

Bruchbeere, ſ. Heidelbeere.

Brüche heißt in der Baukunſt eine ſtarke eiſerne Schiene mit Löchern und Warzen verſehen, um durch jene Bolzen ſtecken und bey dieſen den Klammern ihre Haltung geben zu können. Sie werden bey gehängten Dächern, Brücken und andern Orten gebraucht, die wohl geſpannt ſeyn müſſen und dabey ſtark zu tragen haben, und erfordern gutes, geſchmeidiges Eiſen, weil ſolches auſſerdem gerne bey den Löchern abbricht.

Bruchort. Wenn das Geſtein in einem Bergwerk zuſammenſtürzt, heißt es ein Bruch, und wann durch ein dergleichen vormals zuſammen gebrochenes Geſtein getrieben oder gearbeitet wird, ſo nennt man dieſe Strecke einen Bruchort. Um den Bruch zu verhüten, muß man im Stollen bey einem mürben Geſtein öfters nachſehen, ob etwas vom Tragwerk oder Pfoſten beſchädigt, oder neue Unterſtützung nöthig iſt.

Bruchſchwinge wird bey Feldgeſtängen eine Schwinge genannt, welche gebraucht wird, wo ſolches einen Bruch hat, und einen Winkel formirt. Die Linie zwiſchen dem Mittelpunkte des Rades und dem Hängenagel, des Bläuels in der Schwinge muß winkelrecht auf dem Schwingarm ſeyn, wenn die Kunſt ohne Schwierigkeit, zumal bey einem kleinen Bruch, umgehen ſoll. Es beſtehet eine Bruchſchwinge eigentlich aus zwey mit einander verbundenen Schwingen, davon jede ſenkrecht mit ſeinen Feldſtangen verbunden iſt, folglich auch beyde Schwingen unter ſich einen Winkel machen, der das Complement zum Bruchwinkel des Bruchs iſt. Die beyden Schwingen werden mit eiſernen Schienen wohl aneinander verbunden.

Bruchſilber iſt verarbeitetes Silber, welches wieder eingeſchmelzt wird, weil es zum fernern Gebrauch nicht mehr tüchtig iſt. Es wird daran blos der Werth des Silbers bezahlt, ohne auf die Faſon zu reflektiren.

Bruchſteine ſind rauhe Steine aus Steinbrüchen, die ſich nicht zu Werkſtücken und Quadern hauen laſſen, und ihr Gebrauch iſt mehrerley, indem man damit Riegelwände ausfüllet, nicht allzuhohe Mauren aufbauet, Gaſſenpflaſter und Chauſeen macht. Sie werden entweder wagenweiſe verkauft, oder aufgeſetzt und nach Ruthen und Klaftern berechnet, wenn ſie

aus dem Bruch kommen. Sie ſind der Güte nach ſehr verſchieden, und es iſt am beſten, wenn man ſie zuvor, ehe ſie zu ihrer Beſtimmung gebraucht werden, ein oder mehrere Jahre in der freyen Luft liegen läßt, damit ſie theils genugſam austrocknen, theils die, welche nicht dauerhaft ſind, durch Luft, Kälte und Witterung mürbe werden und zerfallen, ehe ſie zum Bau gebraucht werden.

Bruchweide. Von der Viehweide auf Brüchen, ſ. oben Bruch, *Marecage*, und von einer Weidenart, *Salix fragilis*, ſ. Weide.

Brücke, lat. *Pons*, fr. *Pont*, iſt ein Bau über ein Waſſer, damit man darüber gehen, reiten und fahren kann. Kaum iſt es nöthig zu ſagen, daß die Brücken eine nothwendige und ſehr bequeme Sache für das Kommerz und den Umgang der Menſchen mit einander ſind, und in einem wohleingerichteten Lande da, wo die Straſſe von einem Waſſer abgeſchnitten wird, deſſen Breite eine Brücke anzubringen erlaubt, ſchlechterdings nicht fehlen dürfen. Die Aufſicht über die Brücken war den Römern eine ſo wichtige Sache, daß der Pontifex maximus eine ſehr große Perſon vorſtellte, und auch ſonſt die erheblichſte Aemter bekleidete, wie er dann zugleich das Haupt der geſamten Prieſterſchaft war.

Die Eigenſchaften einer vollkommenen Brücke ſind folgende: ſie muß **am rechten Ort angebracht, bequem, dauerhaft** und nach den Regeln der Baukunſt **gezieret** ſeyn. Sie ſind übrigens nach Beſchaffenheit der Materialien, der Breite des Fluſſes, Höhe der Ufer, ihrer Geſtalt, des Gebrauchs, worzu ſie dienen ſollen, ſehr verſchieden, und man hat hölzerne, ſteinerne, Kettenbrücken, Seilbrücken, hohe und Horizontalbrücken, Schiffbrücken, fliegende, bewegliche, unbewegliche, Dreh- Klappen- Fall- Aufſchlag- Zugbrücken, Kanal- Thor-

Kriegs-

Kriegs = Sturm = bedeckte, unbedeckte Brücken u. ſ. w.

Es liegt ſehr viel an dem Orte, wo eine Brücke angelegt wird. Zwar hat man nicht allemal die Freyheit, nach Gefallen zu wählen, beſonders an Heerſtraſſen oder in Städten, die nahe am Ufer liegen. Indeſſen iſt doch eine Hauptregel, die Stromenge zu vermeiden, beſonders wo der Strom ſchnell lauft, weil ſonſt derſelbe noch mehr aufgeſchwellet wird und mehr Gewalt gegen die Brücke ausübt; und wenn gleich an einem Ort, da der Strom eine gröſſere Breite anbietet, einige Joche und Pfeiler mehr erfordert werden, ſo iſt doch ſolches mit den Koſten, Schwierigkeiten und der Gefahr, die ein Pfeiler in dem tiefen und reiſſenden Strudel mit ſich bringt, in keine Vergleichung zu ſetzen. Auſſerdem hat ein Baumeiſter auch zu unterſuchen, ob er hohe oder flache Ufer vor ſich habe, ob das Waſſer in den Ufern bleibe oder öfters dieſelben überſteige, und wie weit es ſich ausbreite, wobey man alte und erfahrne Leute zu Rathe ziehen kann. Nicht weniger iſt in Ueberlegung zu ziehen, um wie viel das Waſſer durch die angebrachten Pfeiler und Zwiſchendämme von ſeinem Platz verliehrt, und alſo höher und ſchneller wird; ob man durch Kanäle und Gräben das übrige Waſſer ableiten könne; ob nicht in der Nähe ein höheres Ufer zu gewinnen wäre, welches immer vortheilhafter iſt, wofern die Waſſerſtraſſe nicht allzuenge wäre; ob der Strom durchaus von gleicher Tiefe, oder nur an einem Ufer tief und am andern flach ſey, welches der Brücke ſchädlich werden kann, weil das Waſſer nicht parallel mit den Pfeilern und Jochen einſchieſet; ob der Grund ſandig iſt, und unter demſelben Erde, Letten, Kies, oder gar Felſen angetroffen werden, u. ſ. w. Auf dies alles muß von dem Baumeiſter Bedacht genommen

werden, damit er die ihm beſchwerliche Art vermeide, oder wo es nicht geſchehen darf, ſeine Maasregeln darnach nehme.

Zur Bequemlichkeit einer Brücke gehört, daß ſie die gehörige Breite habe, damit beſonders im Fall ſie lange iſt, 2 Wägen einander ausweichen und noch ein Fußgänger oder Karrenſchieber darneben ſeinen Platz finden könne; daß ſie ein ſtarkes Geländer habe, um alles Unglück, das durch Wildheit der Pferde oder ſonſt entſtehen könnte, zu verhüten; daß ſie ſich in der Mitte nicht zu ſteil erhebe, oder wohl gar abhänge; daß die Unreinigkeit leicht abflieſen oder weggeräumet werden könne, zu welchem Ende auf beyden Seiten Kothſchlünde angelegt werden; daß die Ein- und Abfahrt breit genug ſey; daß man nicht erſt durch tiefe Moräſte fahren müſſe, bis man die Brücke erreicht, weßwegen man, wenn das Ufer zu niedrig und alſo Ueberſchwemmungen ausgeſetzt iſt, lieber einen Fahrdamm aufſchüttet, auf welchem man trocken zur Brücke gelangen kann.

Die Veſtigkeit einer Brücke iſt um ſo wichtiger, da der Bau derſelben große Summen erfordert, und ſie ſehr viel zu leiden hat. Die Veränderlichkeit der Witterung, das Waſſer ſelbſt, davon manche Theile nur zu Zeiten benetzt und dann wieder der Sonne ausgeſetzt werden, die Gewalt des Stroms und der Eisgang arbeiten unaufhörlich an ihrer Zerſtöhrung. Man hat daher genau darauf zu ſehen, daß ſie im Grunde ſo veſt als möglich ſey, aus tüchtigen Materialien beſtehe, die wohl zuſammen gefüget ſind, gegen die Richtung des Stroms die gehörige Direktion habe, an denen Theilen, die durch die Sonnenhitze Schaden leiden können, überkleidet oder mit einer Materie, die die Wirkung ihrer Strahlen hemmt, als heiſem Teer, alle Jahr überſtrichen werde, wenigſtens 3 bis 4 Schuhe hoch über das

höchſte

höchſte Waſſer erhoben, mit Eisböcken verwahrt ſeye, u. d. g. m.

Bey der **Verzierung** einer Brücke hat man ſich vorzuſehen, daß man nicht Zierrathen verſchwende, die mit dem Anſehen der Stärke und der männlichen Schönheit ſtreiten. Uebrigens geben ſo viele Brücken, die man in großen Städten findet, hierzu die beſte Anweiſung.

Es iſt aber nöthig, nun auch von verſchiedenen Arten der Brücken inſonderheit etwas zu gedenken. Man theilt die hölzernen Brücken in **Joch**, **Häng**- und **Sprengwerke** ein, und verſteht überhaupt darunter einen ſolchen Fahrweg über einen Fluß, der auf Balken ruht, welche eingeſchlagene Rammpfähle oder ſteinerne Pfeiler zum Grunde haben. Eine Reihe eingerammter Pfähle, die oberwärts mit horizontalliegenden Balken verbunden werden, heißen ein **Joch**, die Rammpfähle ſelber das **Ständerwerk** und der auf ihren Köpfen ruhende **Jochträger**, die **Schwelle**, der **Lagerbalken**, **Holmen**, **Holbe** oder **Kronholz**. Wenn nun weiter nichts geſchieht, als daß andere Hölzer oder **Brückenruthen**, **Brückenbäume**, oder **Brückenbalken**, zur Länge über dieſe Lagerbalken von Joch zu Joch gelegt und mit Bohlen überdeckt werden, ſo heißt es eine **Jochbrücke**, **Pfahlbrücke**. Dieſe Art von Brücken iſt die wohlfeilſte, dauerhafteſte und am leichteſten auszubeſſern. In kleinen Flüſſen iſt eine Reihe von wenig Pfählen zu einem Joch hinlänglich, in groſſen und reiſſenden Waſſern aber ſetzt man 2 bis 3 Reihen nahe aneinander hin, und ſtellt die äuſſerſten etwas ſchräge, damit ſie mit dem Kopf ſich gegen die mittlere Reihe neigen, verbindet ſie auch oben wohl mit einander. Beym Einſchlagen derſelben iſt wohl zu bemerken, daß die mittlere Reihe nicht zuletzt eingerammet werden darf, weil ſich ſonſt die beyden

äuſſern

äuſſern auseinander begeben. Darauf werden die Pfähle durch die Lagerſchwellen, und dieſe mit ſtarken eiſernen Bolzen verbunden, dann die Brückenruthen eingelegt und mit Bohlen überlegt, auf welche mit Vortheil wieder kürzere Bohlen für die Fahrbahn zu liegen kommen, damit man ſie, wenn ſie durchgefahren ſind, ohne viele Umſtände mit neuen Bohlen vertauſchen kann, (**Brückenbelegung.**) Allein es iſt oft der Fall, daß man die Joche, welche gemeiniglich auf 30 Schuhe voneinander entfernet ſind, aus mancherley Urſachen nicht ſo nahe zuſammenſetzen kann, beſonders wenn ein Strom mit großen und breit gebauten Holzflößen befahren wird, da wenigſtens eine Oefnung zwiſchen den Jochen breit genug ſeyn muß, um alle auf dem Fluß übliche Fahrzeuge ungehindert durchpaßiren zu laſſen. Man hat daher auf Mittel denken müſſen, um die Brückenruthen auch bey weiterer Entfernung der Joche ſo veſte zu machen, daß ſie bey einer ſchweren Laſt nicht ſchwanken oder ſich biegen. Dies kann geſchehen, wenn man in der Mitte und zu beyden Seiten verzahnte Balken einlegt, als welche bis auf 60 Fußlänge noch im Stande ſind, mit 90 Centnern beladene Frachtwägen zu tragen, ohne ſich merklich zu biegen. Ein ſolches Hülfsmittel nutzt man auf der Strombrücke bey Magdeburg und in der Krünitziſchen Encyklopädie Th. 7. wird die Beſchreibung davon mitgetheilt. Noch gewöhnlicher iſt in dieſem Fall das **Häng- oder Sprengwerk**, deren jenes auf dem Balken ſteht, den es halten ſoll, und dieſes unter demſelben angebracht wird, wovon dieſe 2 Artickel nachzuſehen ſind. Man muß beyde für Meiſterſtücke der Zimmermannskunſt erkennen: indeſſen haben ſie doch auch bey Brücken ihre Unbequemlichkeit. Ein Sprengwerk muß eine ſehr ſtarke Widerlage haben, daher es ſich beſſer

zu

zu ſteinernen Pfeilern als zu Pfahlwerken ſchickt; wenn die Eisſchollen ſich ſo hoch aufthürmen, daß ſie die Streben ergreifen, ſo iſt es leicht um die Brücke geſchehen, und ſie erfordern alſo ein hohes Ufer. Bey Hängwerken fällt dieſe Beſorgnis weg; allein ſie ſind der Sonne und dem Regen zu ſehr ausgeſetzt, als daß ſie lange Dauer verſprechen könnten, und beyde Arten machen die Reparatur einer Brücke ſehr ſchwer, weil oft das ganze Häng- oder Sprengwerk auseinander genommen werden muß. So viel iſt gewiß, wenn beſonders Häng- und Sprengwerke miteinander verbunden werden, daß ſie eine Veſtigkeit geben, die ganz unglaublich iſt: wie denn das Modell einer auf ſolche Art verfertigten Brücke, welches im Maſchinenſaal der Realſchule zu Berlin aufbehalten wird, und deſſen Hölzer nicht völlig ½ Zoll ſtark ſind, eine Laſt von 4 Centnern trägt, ohne zu biegen. Eine ſolche Brücke kann im Großen mehr als 100 Fuß überſpannen und Stürme ſowohl als die Laſt der Frachtwägen aushalten.

Eine ſteinerne Brücke beſteht aus Pfeilern aus Steinen erbauet, und aus Bögen, die zwiſchen denſelben geſprengt ſind. Aus der Breite des Stroms und dem Profil des Grundbetes errgiebt ſichs von ſelbſt, wie viel Pfeiler anzulegen ſind, und wie jeder zu ſtehen kommen ſolle, damit nicht heftige Stromſtriche durch Pfeiler, die ihnen entgegen geſetzt ſind, geſpalten und zum Ruin der Brücke gegen die Nebenpfeiler geleitet werden. Insgemein rechnet man 30 Fuß für den Zwiſchenraum zweyer Pfeiler, und dieſe müſſen der Direktion der Strombahn parallel liegen. Die Länge der Pfeiler beſtimmt die Breite der Brücke; die Breite der Pfeiler aber wird durch die Höhe der Brücke und durch die Stärke der Gewölber beſtimmt, und man ſoll ſie nicht breiter machen, als es die Noth erfordert, weil ſie ſonſt nur um

ſo

ſo viel mehr der Gewalt des Stroms ausgeſetzt ſind. Hingegen die Widerlagen an den Ufern können nie zu ſtark ſeyn. Sonſt gab man den Pfeilern das Verhältnis der Dicke zu ihrer Weite wie 1 zu 2 jetzt hingegen wie 1 zu 4 auch wohl zu 5. Vorne gegen den Strom giebt man den Pfeilern eine Fronte von keilförmiger Geſtalt, um nicht nur das Waſſer bequemer zu ſpalten, ſondern auch dem Eiß beſſer zu widerſtehen. Aber man muß ſorgfältig darauf bedacht ſeyn, die Flächen des Pfeilers recht anzulegen, damit das Waſſer nicht dadurch gegen die Wand des benachbarten Pfeilers hingewieſen werde. Auch hinter denſelben dienen ſolche keilförmige Spitzen zu guten Kontreforts und verhindern zugleich die Wirbel, welche ſonſt leicht daſelbſt entſtehen und den Grund ausbohren.

Steinerne Pfeiler ſind viel zu ſchwer, als daß ſie ohne Verpfählung auf den Grund hingepflanzt werden dürften. Man muß alſo auf einen dauerhaften Roſt denken, und wenn der Strom nicht durch Eröfnung der Wehre und Schleuſen abgelaſſen werden kann, eine Zeit erwarten, da das Waſſer niedrig iſt. Dann werden zuerſt die beyde Mittelreihen und dann die übrigen Pfähle eingeſtoſſen. Rings um dieſe Pfähle werden noch andere eingeſchlagen, mit ſtarken Nuten, um Spundbreter hinein zu ſtoſſen. Wenn die Nuten in den Pfählen und den Bretern vorher ſtark mit Kühmiſt eingeſchmieret werden, ſo verſtopfen ſich die Ritzen beſſer, als mit Teer. Nun kommt es darauf an, daß der Roſt eingelegt werde. Man läßt alſo den Kaſten eiligſt ausſchöpfen, nachdem die Rahm eingeſetzt worden, um das Einbeugen der Pfähle zu verhüten, verſtopft ſeitwärts die Fugen zwiſchen den Pfählen mit Moos, Hanf, Werg u. d. g. ſticht den Sand ſo weit weg, bis man, wo möglich, auf einen ve-

ſten

ſten Grund, oder doch einige Schuhe tief unter das Strombet gelanget iſt, und ſchneidet dann die Pfähle, die den Roſt tragen ſollen, nahe am Boden ab, läßt den Roſt hinein und legt ihn zuſammen. Nun werden die Quaderſteine herab gelaſſen, um den Pfeiler aufzuführen, da denn, wenn er über dem Waſſer hervorraget, die Einfaſſung vorher etwas abgenommen und er hernach mit einem Schlag eingefaſſet werden kann.

Wenn der Grund felſigt iſt, aber ſich noch bohren läßt, ſo verſucht man, ob er ſich auch abebnen laſſe, und in dieſem Fall wird ein veſt eingekammter Roſt mit Steinen beſchwert in das Waſſer hinabgeſenkt, durch die in dem Rahm befindlichen Löcher wird in den Felſen gebohrt, darauff ſchlägt man eiſerne Stifte 2 Zoll dick in die gebohrten Löcher, und ſetzt einen Roſt auf den andern, bis der Pfeiler fertig iſt. Damit man ſich einen Begrif von den Koſten machen könne, führe ich bey dieſer Gelegenheit noch an, daß Krünitz am angeführten Ort einen Pfeiler auf 1252 Thlr. berechnet hat, und gleichwohl behauptet man, daß eine hölzerne Brücke in 160 Jahren wenigſtens 6mal ſo viel als eine ſteinerne koſte, da bey der letztern zwar der erſte Anbau ſchwer fällt, aber die Dauer ungleich größer iſt. Die Gewölbbögen, welche auf den Pfeilern ruhen, müſſen alle nur mögliche Grade der Haltbarkeit beſitzen, weil ſie durch das beſtändige Fahren ſehr erſchüttert werden, und der Schlußſtein ſolle wenigſtens 3 bis 4 Schuhe über das höchſte Waſſer erhaben ſeyn. Daß Brücken auch aus Holz und ſteinernen Pfeilern beſtehen können, iſt faſt nicht nöthig zu erinnern, und in ſolchem Fall dürfen dieſe letztern weiter voneinander entfernt ſeyn, weil man Sprengwerke auf 60 Fuß, ja noch drüber hat.

Von den übrigen Arten der Brücken wollen wir nur noch ein Paar der wichtigſten anführen. Eine **Aufziehbrücke**, fr. *Pont Levis*, iſt, wie der Name mit ſich bringt, eine ſolche, davon man einen Theil aufziehen kann, hauptſächlich in der Abſicht, daß Schiffe mit aufgerichteten Maſten durchpaßiren können, und in dieſem Fall haben ſie 2 Flügel, hingegen vor den Stadthoren gemeiniglich nur einen. Eine **Schiffbrücke**, lat. *Pons navalis*, fr. *Pont de bateaux*, wird über ſchwimmende Kahne oder ſogenannte Pontons geſchlagen, die man von Kupfer oder überzinntem eiſernen Blech verfertigt, und die 20 Fuß lang, 5 breit und 2 hoch ſind. Sie werden zum Transport der Infanterie 7 bis 8 Fuß, der Kavallerie 6 bis 7, der Artillerie 4 bis 5 Fuß weit von einander geſtellt, durch Anker beveſtigt und mit Balken oder Bretern gedeckt.

Brückenanker ſind die Balken unter dem Dache der hölzernen bedeckten Brücken, welche über das Kreuz gelegt werden, um die Wände der Brücken veſter zuſammen zu halten. Man braucht ſie auch zur Verbindung der Joche.

Brückenflügel, eine Anſchlieſung der Jochbrücken an die Ufer, die auf beyden Seiten ſchräglaufend geführt wird, indem Pfähle eingerammt und mit Bohlen bekleidet werden, hinter welchen man Erde einſchüttet und veſte ſtößt.

Brückengeländer, Bruſtlehne, nennt man die aus Zimmerſtücken zuſammengeſetzte Verbindung, welche zu beyden Seiten einer hölzernen Brücke aufgerichtet wird, damit weder Menſchen noch Vieh Schaden nehmen. Das Zimmerſtück, welches unten in die Säulen (Docken) eingezapft wird und horizontal liegt, wird der **Bindriegel** genannt. Es ſind deren gemeiniglich 2 und man nennet den obern **Bruſtriegel** oder **Bruſtlehnholz**. Steinerne Brücken werden auf beyden Seiten mit

einer

einer Mauer eingefaßt, oder mit eiſernen Geländern verwahrt.

Brückenzoll, Brückengeld, lat. *Pontis Portorium*, fr. *Pontage*, *Pontenage*, *Pontonage*, heißt das Paſſagegeld, welches der Landesherr und bisweilen auch eine dazu privilegirte Kommunität von denen, die über die Brücke reiten oder fahren, auch wohl von den Gehenden einfordern läßt. Wie das Recht, Brücken zum öffentlichen Gebrauch anzulegen, unter die Regalien gehört und allein dem Landesherrn zukommt: ſo hat auch dieſer allein das Recht, den Brückenzoll anzuordnen, um ſich ſo wohl in Anſehung der auf die Brücken gewandten Koſten ſchadlos zu halten, als auch die nöthigen Reparaturen zu beſtreiten. Es geſchiehet aber auch zum öftern, daß die Koſten der Brücken auf das ganze Land repartirt werden und kein eigener Brückenzoll eingeführt iſt. Von ſolchen Brücken iſt hier nicht die Rede, welche nur zum beſondern Nutzen einer Stadt, Dorfſchaft oder Gemeine gereichen, denn deren Bau fällt lediglich derjenigen Kommunität zur Laſt, die derſelben vorzüglich bedarf. Ueberhaupt hat der Brückenzoll und der Wegzoll viel Aehnlichkeit und beede unterſcheiden ſich von dem eigentlichen Zoll dadurch, daß ſie nicht, wie dieſer, nach dem Werthe der Waaren, ſondern nach der Anzahl der vorgeſpannten Pferde regulirt werden. Wenn Ströme oder Flüſſe ſich an der Gränze eines Landes befinden, ſo kann man die Brücken auch auſſer dem Zoll als gute Päſſe benutzen, um die Ein- und Ausfuhr der Waaren zu dirigiren, und in Peſt- und Kriegszeiten wirkſame Anſtalten zu machen.

Brückung heißt beym Maſchinenbau der Flur und Boden hinter den unterſchlächtigen Waſſerrädern. Das Waſſer, welches durch die Gerinne entweder unter das Rad oder auch durch die Leergerinne lauft,

flieſet über ſolche hinweg in den Fluß, und die Abſicht derſelben iſt, zu verhindern, daß das mit vieler Geſchwindigkeit in den Gerinnen herabſchießende Waſſer nicht Kolke oder Vertiefungen in den Grund unter dem Rade mache.

Brückung in den Pferdeſtällen, ſ. Pferdeſtall.

Brügge, Brüghe, Brugges, lat. *Bruga*, fr. *Bruges*, eine anſehnliche Handelsſtadt in den öſterreichiſchen Niederlanden, hält Buch und Rechnung, und führt Maas und Gewicht wie Antwerpen.

Brühe, *Bouillon*, heißt bey den Färbern das Sieden der Wolle und wollenen Zeuge im Waſſer, worein man Alaun und Weinſtein gethan hat. Diejenige Tücher, welche gelb oder roth gefärbt werden, den brennenden Scharlach ausgenommen, bekommen vor dem Färben eine ſolche Brühe.

Brühen ſagt man von der Wäſche, über welche man heißes Waſſer ſchüttet, um ſie von der Lauge zu reinigen, in welcher ſie vorher geweſen iſt. Eben dieſer Ausdruck wird noch häufiger von einer Wäſche gebraucht, die ohne vorher in der Lauge geweſen zu ſeyn, in Lauge und ſiedendes Waſſer eingeweicht wird, und auf ſolche Art eine Zeitlang bedeckt ſtehen bleibt, ehe man ſie heraus wäſchet, damit die Unreinigkeit deſto beſſer aufgeweicht werde.

Brühfutter, ſo nennt man das klein geſchnittene Futter für das Rindvieh oder die Schweine, welches mit heißem Waſſer angebrühet wird. Man thut ſolches beſonders gerne, wo Brandweinbrennereyen ſind, und es kann dieſe Art zu füttern beſonders beym Maſtvieh ſeinen guten Nutzen haben. Ob ſie aber auch für dasjenige Rindvieh vortheilhaft iſt, welches man länger behalten will, und abſonderlich, welches zur Arbeit gebraucht wird, ſtehet dahin, da die Eingeweide dadurch ſchlapp werden, die Ver-

dauung

dauung der nachmaligen kalten Fütterung gehindert wird und die Stärke zur Arbeit ſich vermindert.

Brühl, fr. *Breuil*, ein mit Stangenholz oder Gebüſche bewachſener feuchter oder ſumpfigter Ort, überhaupt eine niedrige Gegend, wenn ſie auch nicht mehr die Spur von ehemaligen Sümpfen zeigt. Es iſt ein ſehr bekannter Name mancher Gegenden in einer Markung, ſo wie auch einiger Straſſen und Quartiere in Städten, und ſcheint das Diminutiv von Bruch zu ſeyn. Brüchl, Brühl.

Brüſſel, fr. *Bruxelles*, lat. *Bruxellae*, die Hauptſtadt in den öſterreichiſchen Niederlanden hält Buch und Rechnung und führt Münzen, Maas und Gewicht wie Antwerpen. Das Wechſelnegoz gehet über Amſterdam oder Antwerpen und haben die Wechſelbriefe 6 Reſpekttage.

Brüſtung, **Bruſtlehne**, die Mauer unter dem Fenſter bis zum Boden des Zimmers, auf die man ſich lehnt, wenn man hinaus ſieht. Sie ſoll nicht höher und nicht niedriger als 3 Fuß und 1 Fuß dick ſeyn.

Brüten iſt dasjenige bekannte Geſchäfte aller Vögel, da ſie ſich ſo lange auf ihre eigene oder auch fremde ihnen untergelegte Eyer ſetzen, bis ihre Wärme den darinnen befindlichen Keim belebt und in ein Thier verwandelt hat, welches gemeiniglich in 20 oder 21 Tagen geſchiehet. Während dieſer Zeit fängt der Keim der Frucht, welcher in dem Ey enthalten iſt, an, ſich zu entwickeln, die Feuchtigkeiten dunſten merklich aus und vermindern ſich, das Gelbe dient dem immer wachſenden Jungen zur Nahrung. Zuletzt, wann alle Säfte aufgezehrt ſind und das Junge ſo weit heran gewachſen iſt, daß es nicht mehr Platz in dem Ey hat, zerbricht es die Schale aus eigener Kraft, in dem es zuerſt mit dem Schnabel ein ganz kleines Loch durchhackt und dieſe Oefnung

nach und nach ſo ſehr erweitert, daß es herauskriechen kann.

Zum Bruten taugen nur ſolche Eyer, welche das Weibchen auf die Begattung mit dem Männchen gelegt hat, vorausgeſetzt, daß die Henne auch ohne den Hahnentritt Eyer legt.

Einer Henne werden 13 bis 14 Hühner- oder 9 Enteneyer, einer Ente 10 Enten- oder 15 Hühnereyer, einer Gans 10 oder 12 Gänſeeyer und einer indianiſchen Henne 15 Pippen- oder 25 bis 28 Hühnereyer oder 22 Enteneyer untergelegt. Hühner werden in 3 Wochen, Gänſe in 4 Wochen, Truthühner in 27 Tagen, Enten in 4 Wochen und Tauben in 20 Tagen ausgebrütet.

Es iſt durch hinlängliche Verſuche erwieſen, daß die Eyer eben ſowohl durch die künſtliche Wärme eines Ofens oder des Roßdüngers, als durch die natürliche Wärme des Federviehes ausgebrütet werden können, wenn dieſe künſtliche Wärme bis auf 30 oder 32 Grade des Reaumüriſchen Wärmemeſſers verſtärkt wird; allein die natürliche Art des Brütens iſt für den Landwirth viel nützlicher, ſicherer und wohlfeiler, als dieſe künſtliche, weil bey dieſer leicht ein Fehler begangen wird, wodurch ſämtliche Eyer zu Grund gerichtet werden.

Brummbeere, ſ. Brombeer.

Brummer, ſ. Poldrack und Faſelochs.

Brunelle, ſ. Braunellen.

Brunellen, ſ. Pflaumen.

Bruniren heißt bey den Gold- Silber- und Stahlarbeitern poliren oder glänzend machen.

Brunnen iſt bekanntlich eine zum täglichen Gebrauch gefaßte oder eingefangene Waſſerquelle. Was alſo von Anlegung der Brunnen und Auffindung der dazu erforderlichen brauchbaren Quellen überhaupt zu ſagen iſt, ſuche man unter dem Wort Quelle. Die

Art die Quellen zu faſſen iſt ſehr verſchieden. Man hat Schöpf- oder Ziehebrunnen, Röhrbrunnen, Springbrunnen und Pumpbrunnen. Wir müſſen jede dieſer verſchiedenen Arten von Brunnen in einem beſondern Artickel abhandeln und verweiſen alſo hier der Kürze halben auf ſelbige.

Es iſt eine Hauptpflicht der Polizey, dafür eifrig zu ſorgen, daß jeder Ort mit gutem geſundem Waſſer zu allen Zeiten und in hinlänglicher Menge verſehen, und daß dieſes Waſſer durch niemand verunreiniget werden möge. Den Gegenſtand aus dieſem Geſichtspunkt betrachtet, wird man alſo den Röhrbrunnen den Vorzug vor allen andern ohne Bedenken zugeſtehen, wenn von öffentlichen Brunnen die Rede iſt. Sie liefern das Waſſer ohne Mühe in der möglichſten Geſchwindigkeit; niemand kann bey dem Waſſerholen, ſo wie bey den Ziehebrunnen, verunglücken; das Waſſer kann durch niemand verunreiniget werden und widerſtehet im Winter, wegen ſeiner unausgeſetzten Bewegung, dem Froſt am längſten; auch läßt es ſich bey Feuersbrünſten durch Schläuche am leichteſten dahin leiten, wo man es nöthig hat. Die Pumpbrunnen geben das Waſſer nicht ſo geſchwinde und nicht ohne Mühe her; ſind durch einen ungeſchickten Gebrauch leicht zu verderben und frieren leichter ein; dagegen haben ſie doch noch vor den Schöpfbrunnen die weſentliche Vortheile voraus, daß ihr Waſſer nicht ſo leicht verunreiniget werden kann und daß ihr Gebrauch nicht mit ſo vieler Gefahr für die Waſſer holende Perſonen verknüpſt iſt, wie bey dieſen. Wo alſo die Anlegung der Röhrbrunnen mit allzuvielen Schwürigkeiten verknüpft iſt, wird man die Pumpbrunnen, die ſich [illegible]enthalben anlegen laſſen, den Schöpfbrunnen billich vorziehen. Wenn hingegen der gänzliche Mangel unterirdiſchen trinkbaren Waſſers die Anlegung der

Brunnen verhindert, ſo muß man zu Ciſternen ſeine Zuflucht nehmen, wovon ein beſonderer Artickel folgt.

Brunnenader heißt der Aſt einer Waſſerquelle unter der Erde.

Brunnenbohrer iſt ein dem Bergbohrer in vielen Stücken ähnliches Inſtrument, welches aber nur in Sand und in weichen Erdarten gebraucht werden kann. Er macht hingegen vermittelſt ſeines ſcharfen Bogens und des daran befindlichen Netzes, welches die abgeſchnittene Erde auffängt, ein 2 bis 3 Ellen weites Loch auf einmal, da der Bergbohrer nur höchſtens 6 Zoll weit bohrt. Eine vollſtändige Beſchreibung dieſes künſtlichen Inſtrumentes, welche für unſer Wörterbuch zu weitläuftig ſeyn würde, hat Anton Ferdinand von Geiſt im Jahr 1770. zu Wien heraus gegeben.

Brunnenbüchſen, ſ. Röhrenbüchſen.

Brunnenbürſte, iſt ein vornen mit Werk und Bindfaden umwundener eiſerner Reif, welcher durch die Brunnenröhren oder Deicheln gezogen wird, wenn ſich ſolche mit Unreinigkeiten angefüllet und verſtopfet haben.

Brunnendeichel, Brunnenröhren, heißen diejenige Röhren, womit das Waſſer aus ſeiner Quelle, meiſtentheils unter der Erde dahin geleitet wird, wo man deſſen bedarf. Sie werden gemeiniglich von Kiefer- oder Förenholz gemacht, weil eine lange Erfahrung dieſes Holz am brauchbarſten dazu gefunden hat; das Eichenholz aber iſt im Waſſer am dauerhafteſten. Sie werden durch den Deichelbohrer aus ganzen Stämmen, welche 9 bis 12 Zoll im Durchſchnitt halten, in beliebiger Dicke gebohrt, in einem Deich zum Gebrauch aufgehoben und alsdann durch Röhrenbüchſen zuſammengeſetzt. Zu künſtlichen Waſſerleitungen, wenn ſolche bergab und bergan geführet, oder durch Druckwerke in Bewegung geſetzt werden müſ-

müſſen, ſind bleyerne Deicheln nöthig, weil die hölzerne der Gewalt des heftig andringenden Waſſers nicht genug widerſtehen können. Es wäre zu wünſchen, daß man zu ſolchen Brunnenröhren eine andere gleichbrauchbare, aber der menſchlichen Geſundheit weniger nachtheilige Materie erfinden möchte. Man hat ſchon Verſuche mit erdenen Röhren gemacht; ſie haben aber den Winterfroſt nicht recht ausgehalten, und man hat gefunden, daß, wenn ein ſolches Rohr beſchädigt wurde, kein neues Stück dafür eingeſetzt werden konnte, ſondern die ganze Waſſerleitung ausgehoben und neu eingeleg**t** werden mußte, weil dieſe Röhren gleich ſpringen, ſo bald man ſie in ihrer Lage nur im mindeſten ſtöhren muß; ohne welches doch kein neues Zwiſchenſtück eingeſetzt werden kann. Sehr viel trägt es aber zur längern Dauer der hölzernen Brunnenröhren bey, wenn man die äußere Seite davon abſondert, ſie mit heißem Teer und Pech beſtreicht, und ehe ſolcher Anſtrich noch kalt wird, mit reinem Sand dicht überſtreuet.

Brunnenkreſſe, ſ. Kreſſe.

Brunnenkütt, ſ. Kütt.

Brunnenröhren, ſ. Brunnendeichel.

Brunnenſalz. ſ. Salz.

Brunnenſchmecker werden diejenige Leute genennet, welche ſich auf das Aufſuchen der Brunnenquellen verſtehen und dazu gebrauchen laſſen. Man wird unter dem Wort Quelle ein mehrers hievon finden.

Brunnenſchwengel heißt derjenige bewegliche lange Baum an den Ziehebrunnen der Landleute, welcher durch eine an demſelben beveſtigte Stange das Aufziehen des Brunneneimers erleichtert.

Brunnenſtock, ſ. Röhrenſtock.

Brunnenſtube heißt dasjenige Behältniß, in welchem entweder eine Quelle eingefangen und das Waſ-

 ſer

ſer in die Deicheln geführt, oder aus einer oder meh-
reren Röhren aufgenommen und anderswohin nach Belieben geleitet wird. Man muß den Grund der Brunnenſtuben mit ſteinernen Platten, unter dieſe aber ſtarke Kieſelſteine legen, damit ſowohl der Quelle die Löcher des Zufluſſes nicht verſtopft werden, als auch die mit dem Waſſer aufquellende Erde und Sand einen Anſtoß haben möge. Die Seitenwände werden mit Letten wohl verdammet und tüchtig ausgemauert, und die Brunnenſtube oben mit einem wohlverſchloſſenen Deckel oder einer Fallthüre von Eichenholz verwahret, damit weder das Waſſer durch einen Zufall verunreiniget, noch auch die Waſſerleitung durch Muthwillen ruiniret werden möge. Noch beſſer aber iſt es, wenn ſie gar überbauet, mit einem guten Dach und einem wohl verſchloſſenen Eingang verſehen wird. Die Abzugröhren werden da, wo ſie das Waſſer aufnehmen, mit einem durchlöcherten Blech oder Seiher wohl verwahrt und bisweilen auch mit Hahnen verſehen, um ſie nach Gefallen eröfnen und verſchlieſen, und das Waſſer da oder dorthin leiten zu können.

Bruſt. Dieſes Wort hat auſſer der allgemein bekannten noch folgende beſonderere Bedeutungen: 1) Bey dem Maſchinenbau, das Holz an dem Rand oder Umkreis der Stirnräder; 2) an der Glötgaſte bey dem Schmelzen, die etwas ſchräg angeſchlagene Abdachung von Aſche in der Scharte des Treibheerdes, und 3) in den Schmelzhütten, die von dem Geſtübe beym Stechen nach dem Stechheerd zu abſchüßige am Vorheerd des Ofens angebrachte Vorwand.

Bruſtbaum heißt bey allen Webeſtühlen dasjenige Holz, an welches ſich der Weber mit der Bruſt anlehnet, und an welchem der Aufzug beveſtiget iſt.

Bruſtgeſchwulſt, eine nicht ungewöhnliche Pferde- krankheit. Die Geſchwulſt gehet gemeiniglich von der Bruſt aufwärts gegen die Gurgel und drohet das Pferd zu erſticken. Dieſe Krankheit entſtehet ge- meiniglich, wenn ein Pferd übertrieben wird und ſich erkältet.

Der Anfang der Kur wird allezeit mit einer oder mehrern Aderläſſen gemacht, je nachdem die Fieber- anfälle heftiger oder ſchwächer ſind; die Verſtopfung des Leibes muß durch Klyſtiere gehoben und abge- halten und das Pferd eben ſo, wie bey der Drüſe im Fut- ter gehalten werden. Wenn ſich 8 oder 9 Tage nach dem erſten Anfall die Krankheit nicht gebeſſert hat, ſo giebt man dem Pferde von den an ſeinem Ort be- ſchriebenen Kordialballen ein, welche man mit 8 Loth Theriak und zween Schoppen Bier vermiſchen kann, und führt es in ſeinen Decken langſam herum. Drey Portionen von dieſer Arzney, wovon man alle zween bis 3 Tage eine eingeben kann, werden hinlänglich ſeyn, die ganze Kur zu vollenden.

Bruſthecke heißt eine niedrige Hecke, welche einem Mann von mittlerer Größe nicht weiter als bis an die Bruſt reicht. Von der Art ſie anzulegen und zu behandeln, iſt der allgemeine Artickel: Hecke, nach- zuſehen.

Bruſtkette nennen die Fuhrleute diejenige Kette, wel- che von dem Kummet des Pferdes an die Deichſel des Wagens beveſtiget wird, und wodurch die Pferde die Deichſel wenden und den Wagen aufhalten können.

Bruſtleger iſt eine eiſerne Winde, deren ſich der Büch- ſenmacher zum Ausbohren des Gewehrs bedient.

Bruſtlehne, ſ. Brüſtung.

Bruſtleier nennen die Schloſſer und Büchſenmacher diejenige Art Bohrer, welche man ſonſten Draufboh-

rer heißt. Sie iſt unter Aufreisahl bereits beſchrieben.

Bruſtmauer, ſ. Brüſtung.

Bruſtmeſſer, ein Inſtrument der Ziegelbrenner, welches unter dem Wort Ziegel beſchrieben werden ſolle.

Bruſtpflug, ſ. Raſenſtecher.

Bruſtriegel, ſ. Brückengeländer.

Brut heißen alle junge Fiſche, welche noch kein Jahr alt ſind und woraus die Setzlinge gezogen werden.

Brut, ſ. Bratto.

Brut d'Etamine oder auch *Bout d'Etamine*, ein faſonirter Wollenzeug nach Art der Etamine gewirket.

Brutbienen wurden ſonſten die Dronen genennet. S. Biene.

Brutto nennen die Kaufleute das Gewicht der Waare ſamt dem Packgut oder der Emballage, (Tara) wovon unter den Artickeln Netto, Sporco und Tara das mehrere zu finden iſt. Die Federnſchmücker hingegen verſtehen darunter die Strauſſenfedern in Packeten oder Bunden, wie ſie aus der erſten Hand kommen; und bey dem Münzweſen bedeutet es beſchicktes oder legirtes, (rauhes) Gold und Silber.

Bubendiſtel, Bubenſtengel, Bubenſtiel, ſ. Weberkarte,

Bubenfiſt, ſ. Boviſt.

Bubulca oder *Bubulcula*, fr. *Bouvier* oder *Peteuſe*, ein Flußfiſch, welcher ſich in den franzöſiſchen Gewäſſern aufhält. Er iſt platt, 3 bis 4 Zoll lang und einen Zoll breit. Sein Maul iſt klein und zahnlos, der Körper mit ſilberfarbenen Schuppen bedeckt, der Schwanz gabelförmig und röthlich. Er iſt von keinem ſonderlich guten Geſchmack.

Bucaras, *Bucaros* oder *Barros*, eine ſpaniſche, oder wie andere meinen, portugiſiſche Siegelerde, welche ſehr wohl ſchmeckt und von den ſpaniſchen Frauenzimmern häu-

häufig gegeſſen wird. Man macht Gefäße daraus, welche dem darein gegoſſenen Waſſer einen angenehmen Geruch und Geſchmack mittheilen.

Bucculentus, ſ. Dickmaul.

Buch nennet der Papiermüller und Papierhändler eine gewiße Anzahl einzelner Bogen, wovon der Artickel Papier nachzuſehen iſt; und bey dem Rindvieh wird der dritte oder ſogenannte Blätter- oder Faltenmagen eben ſo genennet. Von den Büchern der Kaufleute iſt das Wort: Handelsbücher nachzuſehen.

Buchampfer, ſ. Sauerklee.

Buchbaum, ſ. Buche.

Buchbinder ſind bekanntlich diejenigen Profeßioniſten, welche Bücher einbinden, allerley Futterale und Schachteln von Pappe verfertigen, mit gefärbtem Papier, Kalendern und gebundenen Büchern, beſonders ſolchen handeln, welche auch gemeinen Bürgern und Landleuten nöthig ſind, und ſich auch öfters eines Handels mit weißem Papier anmaſſen. Der Handel mit Trauer- und ſolchem Papier, welches einen vergoldeten Schnitt hat, kann ihnen nicht wohl unterſaget werden, der Handel mit ordinärem Papier aber wird ſelbigen an ſolchen Orten, wo ſich beſondere Papierhändler befinden, nicht geſtattet.

Das Planiren oder Eintauchen der Bogen in ein mit Alaun verſetztes Leimwaſſer iſt bey dem Einbinden derjenigen Bücher, welche auf Druckpapier und nicht auf Schreibpapier gedruckt ſind, nicht nur zu ihrer längern Dauer ſehr nützlich, ſondern auch nothwendig. In Deutſchland planiren die proteſtantiſchen Buchbinder faſt alle dergleichen Bücher; die katholiſche hingegen thun es nicht, wenn man es nicht ausdrücklich verlangt und ſie dafür beſonders bezahlt. Viele derſelben können auch gar nicht damit umgehen. Hingegen laſſen ſich auch die proteſtantiſche

Buch-

Buchbinder ihre Arbeit meiſtentheils theurer bezahlen, als die katholiſchen. Uebrigens haben die Buchbinder im Reich ein freyes und geſchenktes Handwerk.

Buchdrucker ſind zwar in Abſicht des Verhältniſſes, in welchem Meiſter, Geſellen und Lehrlinge gegen einander ſtehen, von den eigentlichen Handwerkern nicht unterſchieden, und muß ein Setzer 5 und ein Drucker 4 Jahre lang in der Lehre ſtehen; ſie formiren aber keine Zünfte unter ſich, werden nicht unter die Profeßioniſten, ſondern unter die freyen Künſtler gerechnet und dürfen Degen tragen. Ja Kayſer Friederich der Dritte ſoll den Kunſtverwandten der Druckerey Freyheiten ertheilet haben, welche jenen des Adels und der Gelehrten gleich waren, und ſoll den Setzern einen Adler und den Druckern einen Greif mit Druckerballen in den Klauen zum Wappen verliehen haben. In Deutſchland hat jeder Buchdrucker das Recht, ſeine eigene Verlagsbücher ſelbſt auf den Meſſen zu verkaufen; jedoch wollen die Buchhändler ihnen ſolchen Verkauf nur für baares Geld und keinen Büchertauſch geſtatten.

Das Geſchäfte der Buchdruckerey theilen zwo Hauptperſonen unter ſich, der Setzer und der Drucker. Jener ſteckt die Handſchrift, (Manuſkript) welche abgedruckt werden ſoll, mittels des Zeilenweiſers (Diviſorium) auf den Schrifthalter (Tenackel) vor ſich hin, ergreift mit der rechten Hand einen Buchſtaben (Letter) nach dem andern aus den Fächern des Schriftkaſtens, und ordnet ſie in dem mit der linken Hand haltenden meßingnen Winkelhacken ſo lange, bis ſelbiger voll iſt. Die ſo zuſammen geſetzte Zeilen hebt er zwiſchen den Fingern in das Schiff, welches eine ganze Blattſeite aufzunehmen beſtimmet iſt. Er umwickelt die Lettern einer ſolchen Blattſeite mit der Kolumnenſchnur, damit ſie nicht wieder voneinander

der fallen mögen und ſchießt ſie mit der Schiffzunge auf das Setzbret hin, bis ſo viele Blattſeiten darauf ſind, als das Format des ganzen Bogens erfordert. Alsdann ſchraubt er dieſe Kolumnen, welche durch hölzerne Stege voneinander gehalten werden, nachdem ſie mit dem Klopfholze und Schliesnagel gleich geklopft worden ſind, in eine eiſerne Formrahm mit der Schraube ein, und übergiebt dieſe Form dem Drucker zum weitern Gebrauch. Dieſer hebt ſie in den meßingnen Boden (das Fundament) der Preſſe ein, und druckt zuvorderſt einen Probebogen (Korrektur) für den Korrektor ab, auf welchem dieſer die eingeſchlichenen Fehler am Rande anzeigt, die der Setzer alsdann dadurch verbeſſert, daß er das Fehlerhafte mit der Spitze der Ahle aushebt und dafür die rechten Lettern wiederum hineinſchlägt. Wann der Satz von Fehlern gereinigt worden iſt, wird die Form von dem Setzer auf das neue zugeſchloſſen und von dem Drucker in die Preſſe eingeſetzt. Dieſer ſticht einen feuchten weißen Papierbogen ausgebreitet auf die beyden eiſernen Punkturen des weichen Deckels ein, wirft das Rähmchen, in dem er die Lehnſchnur (den Anſchlag) mit dem Fuß berührt, auf den Deckel nieder, ſchließt das Rähmchen mit der Schnalle zu, trägt mit den Druckerballen die Farbe auf die Lettern, legt den Deckel auf die Form, entwindet den Karren mit der linken Hand und ſchiebt ſolchergeſtalt die vordere Hälfte der verſchloſſenen Form auf dem Laufbret unter den meßingnen ſchweren Preßtiegel (von der Größe eines halben Preßdeckels) welchen man mit der Preßſtange (dem Bengel) auf den Deckel mit Nachdruck herab ziehet; darauf wird der Karren weiter fort und die andere Hälfte der Form unter den Tiegel geſchoben und mit dem Bengel, wie vorhin, verfahren. Ehe man aber den Anfang mit dem Drucken macht, wird die Form in der Preſſe erſt gehö-

gehörig geſchoben, ſo daß dieſelbe genau die Mitte des Papiers einnimmt: und wenn ſolchergeſtalt zugerichtet worden iſt, daß die Kolumnen auf booden Seiten des Bogens vollkommen auf einander paſſen, wird die Form in der Preſſe verkeilt und die völlige Auflage abgedruckt. Iſt die erſte Seite des Bogens fertig, welche der Schöndruck heißt, ſo wird derjenige Satz, welcher auf die andere Seite kommen ſoll, in die Form gebracht, wie vorhin zugerichtet, der ganze auf einer Seite bedruckte Haufe von Bogen umgewendet, bogenweis eingelegt und mit dem Abdruck, welchen man den Wiederdruck nennet, eben ſo wie bey dem Schöndruck verfahren.

Die Buchdruckerfarbe wird aus Oelfirniß und Kühnruß bereitet. Der Firniß wird aus altem Leinöl in einem kupfernen Keſſel zu der Dicke eines flüßigen Honigs gekocht. Er iſt fertig, wann er ſich zu Fäden ziehet und wird deſto lauterer, je älter er iſt. Den abgekühlten Firniß gießt man in das Farbefaß, ſchüttet nach und nach den Ruß hinzu, rührt ihn durcheinander, bis das Rührſcheid ſtecken bleibt, und reibt dieſe Farbe vor dem Gebrauch auf dem Reibſtein wohl ab. Bey dem Kochen dieſer Farbe iſt alle Vorſicht anzuwenden, weil ſich ſolche ſehr leicht entzündet, und das Haus in Brand ſteckt. Eine wachſame Polizey wird dahero nicht geſtatten, daß ſolche in einem Hauſe in der Stadt zubereitet werde. Ja man ſollte die ſchon verfertigte Farbe ſelbſt an feuerveſten Orten aufbehalten, weil neuere Wahrnehmungen gelehret haben, daß Kühnruß mit Oel vermiſcht ſich unter gewiſſen Umſtänden leicht von ſelbſten entzünden kann.

Zu rothen Titeln wird genugſamer Zinnober auf Eiſen ſo lange geröſtet, bis der Rauch davon fliegt, alsdann mit Waſſer, Safran und Eyerweiß kalt abgerieben und trocken mit dem Firniſſe vermiſcht.

Von

Von den metallenen Buchſtaben oder Lettern iſt dieſes leztere Wort nachzuſehen.

Ueber die Erfindung der Buchdruckerkunſt, welcher alle Künſte und Wiſſenſchaften ſo vielen Dank ſchuldig ſind, haben die Geſchichtſchreiber viel geſtritten. Wenn man alles genau miteinander vergleicht, ſo kann man ſo viel mit ziemlicher Gewißheit annehmen, daß die Ehre der erſten Erfindung einem adelichen Bürger zu Maynz, Namens Johann Guttenberg, die Vervollkommung aber einem gewißen Peter Schäfer von Maynz zugeſchrieben werden müſſe; daß dieſe Erfindung zwiſchen die Jahre 1436 und 1452 falle; und daß die Art mit einzelnen metallenen gegoſſenen Buchſtaben zu drucken in Maynz zuerſt angewendet worden ſeye, wenn es ſchon zweifelhaft iſt, ob Guttenberg dieſen Gedanken ſchon mit von Maynz nach Straßburg gebracht und daſelbſt zu realiſiren geſucht habe, oder erſt nach ſeiner Zurückkunft nach Maynz darauf verfallen ſeye.

Buche, Büche, Buchbaum, lat. *Fagus*, fr. *Fau, Fayant*, *Fouteau* oder *Hêtre*, engl. *the Beech Tree*, holl. *Boeck boom*, iſt ein hochſtämmiger Waldbaum, welcher unter das harte Holz gezählet wird.

Das Geſchlecht des Buchbaums ſezt Linne in die 8te Ordnung der ein und zwanzigſten Klaſſe, *Monoecia Polyandria*. Man findet männliche und weibliche Blumen auf einem Baum, jedoch voneinander abgeſondert auf einem oder mehreren Zweigen. Die männliche Blüthe hängt an langen rauhen Stielchen und beſteht aus ſehr lockern, runden, federartigen Büſcheln, mit wenig Blumen, welche blaſſe oder dunkelgelbe Staubhülſen tragen. Die weibliche boode hingegen ſtehen gerade zuſammen und hat jede davon etwa 3 federige Fruchtröhrchen, welche auf kleinen ſtachlichten Früchtchen ſizen. Nach der Blüthe verwandelt ſich der Kelch in eine rundliche, mit weißen Stacheln

cheln verſehene einfächrige, vierklappige Saamenkapſel, in welcher zwo dreyſeitige, längliche, zugeſpitzte Nüſſe liegen. Der Kaſtanienbum gehört auch zu dieſem Geſchlecht, nur ſind ſeine männliche Blumen in ein walzenförmiges Käpchen vereinigt, da das Käpchen der Buche rund iſt.

Zu dem Geſchlecht der Buche rechnet man in der Naturgeſchichte

1) die **gemeine Buche** oder Rothbuche, *Fagus ſylvatica*,

2) Die **Zwergbuche**, *Fagus pumila*, und

3) die **Kaſtanienbuche**, oder den Kaſtanienbaum, *Fagus Caſtanea*.

Die **Hainbuche**, **Hagenbuche** oder **Weißbuche** wird als ein von dem gemeinen Buchengeſchlecht ganz verſchiedener Baum betrachtet.

Die ſogenannte **Blutbuche**, *Fagus foliis rubentibus*, deren Blätter anfangs hochroth, im Sommer ſchwarzroth und im Herbſt braungrün ſind, und die **Nordamerikaniſche Buche**, *Fagus americana latifolia*, ſind nur Spielarten. Die Blätter dieſer letztern ſind 2½ Zoll lang, und 1½ Zoll breit, eyrund, zugeſpitzt und etwas ſchärfer gezahnt als die Blätter der gemeinen Buche. Ihre Oberfläche iſt grün, glatt und glänzend, die Unterfläche aber blaſſer und adriger. Die Blattſtiele ſind ſehr kurz. Die Rinde iſt braun und an den jungen Zweigen mit feinen Härchen überſetzt.

Die ſogenannte **Bergbuche** und Thalbuche ſind nicht einmal als Spielarten anzuführen, weil ihr einziger faſt unmerklicher Unterſchied blos darinnen beſtehet, daß jene weißeres Holz hat als dieſe.

In der Forſtwiſſenſchaft nimmt man nur zweyerley Arten von Buchen an, nämlich die gemeine oder Rothbuche und die Hagen- oder Weißbuche.

Der

Der angemeſſenſte Boden für die Buchen iſt eine im Schatten unter der Dammerde liegende, mit Sand und Leimen gemiſchte Erdart. Bey dem Anbau eines leeren freyen Platzes taugt das von ſo vielen empfohlene Ausſäen des Büchenſaamens mit Getraid, nicht viel, weil dadurch die Mäuſe angelockt werden; eine weit beſſere belaubte Beſchützung für die jungen Pflanzen hingegen iſt der gemeine Haſelſtrauch, der der Buche in der Folge ſelbſt Platz macht. Den ausführlichſten Unterricht von der Buche und ihrer Kultur liefert F. A. L. von Burgsdorf in ſeinem Verſuch einer vollſtändigen Geſchiechte vorzüglicher Holzarten 2c. Th. 1. Berlin 1783. bey Pauli 4.

Dieſes mag von dem Buchengeſchlecht im Allgemeinen für unſer Wörterbuch genug ſeyn. Das Mehrere wird man unter den Artickeln: **Rothbuche**, **Hagenbuche**, **Kaſtanienbaum** und **Zwergbuche** finden.

Buchecker, ſ. Rothbuche.

Bucheſche, ſ. Eſche.

Buchführer, ſ. Buchhandel.

Buchhändler, ſ. Buchhandel.

Buchhalten nennet man bey den Kaufleuten die eingeführte Art, alles was in einer Handlung vorfällt, deutlich zu beſchreiben und über Einnahmen und Ausgaben, Profit und Verluſt, dann Aktiv- und Paßivſchulden richtige Rechnungen und Regiſter zu führen.

Wer ſich mit dem Buchhalten beſchäftigen will, der muß 1) den wahren Sinn der Worte: Debet und Kredit wohl inne haben und verſtehen; 2) genau wiſſen, was für jede Art von Handlung für beſondere Bücher und Regiſter nöthig ſind, und 3) informirt ſeyn, wie dieſe Bücher zu führen und in zweckmäßiger Ordnung zu erhalten

ſind. In Anſehung des erſten Punkts verweiſen wir auf die beſondere Artickel: Kredit und Debet, in Anſehung des zweeten, auf das Wort Handlungsbücher und in Anſehung des dritten bemerken wir kürzlich, daß man die kaufmänniſche Rechnung auf zweyerley Art führen könne, wovon die eine oder ältere die einfache und die neuere oder verbeſſerte die doppelte Buchhaltung genennet wird, und wovon unter den Artickeln Einfache Buchhaltung und Doppelte Buchhaltung der ausführlichere Unterricht folgen wird.

Buchhalter iſt in angeſehenen Handlungen derjenige Handlungsbediente, welcher aus dem Memorial oder andern Nebenbüchern alle in der Handlung vorkommende Fälle richtig und gehörig in das Journal ſtellt, aus demſelben in das Hauptbuch überträgt und dem Prinzipal auf Verlangen jederzeit eine richtige Bilanz und Ueberſicht ſeines Vermögens liefert. Ein ſolcher bedient entweder mehr als ein Komtoir und vermengt ſich mit keinen andern Handelsgeſchäften; oder er läßt ſich auch nebenbey zu andern Verrichtungen in der Handlung gebrauchen, ſtehet immer in eines einzigen Kaufmanns Dienſten und wird durch das in ihn geſetzte Vertrauen vor andern Handlungsbedienten diſtinguirt. Verſchwiegenheit iſt daher eine der vorzüglichſten und unentbehrlichſten Eigenſchaften eines guten Buchhalters.

Buchhandel. Dieſe Art von Handel hat ihre anſehnliche Geſtalt, welche ſie dermalen in Deutſchland hat, erſt geraume Zeit nach Erfindung der Buchdruckerkunſt erhalten. Diejenige, welche ſie treiben, wurden ſonſten Buchführer genannt, heiſſen aber jetzt durchgehends Buchhändler. Es giebt aber auch Buchdrucker, welche zugleich Buchhändler ſind.

Der Buchhandel iſt verſchiedener Art. Derjenige, welcher blos mit ſelbſt verlegten Büchern gegen baare Bezahlung getrieben wird, heißt der Verlags- oder kontante Buchhandel. Die meiſte Buchhändler in Holland, Frankreich, England und Italien handeln nur mit ihren eigenen Verlagsartickeln, und geben andern Buchhändlern, welche eine Quantität davon miteinander nehmen, gewiſſe Procenten Nachlaß. In ſolchen Ländern muß alſo derjenige, welcher ein Buch kaufen will, ſich erſt um den Verleger deſſelben erkundigen. So bequem dieſe Handlungsart für den Kaufmann ſeyn mag, ſo unbequem iſt ſie für den Käufer. Die meiſte Buchhandlungen in Deutſchland haben daher einen Tauſchhandel unter ſich eingeführt, indem ſie ihren Verlag gegen die Verlagsartickel anderer vertauſchen, und ſich dadurch ein Sortiment, daß iſt: einen Buchladen von Büchern verſchiedener Verleger anſchaffen. Es giebt aber auch Buchhändler, welche keinen eignen Verlag haben, ſondern blos mit Büchern von andern Verlegern handeln, die ſie von ihnen entweder auf Kommiſſion annehmen oder wirklich erkaufen. Endlich giebt es noch Buchhändler, welche mit eingebundenen alten Büchern handeln, die man Antiquare nennt, und ſogenannte Diſputationshändler, welche nur mit akademiſchen Streitſchriften und andern kleinen Piecen handlen, die nicht über 10 und 12 Bogen ſtarck ſind. Es giebt jedoch auch Buchhändler, welche alle dieſe beſondere Arten des Buchhandels zugleich treiben, beſonders an Orten, wo ſich nur wenige Buchhändler befinden.

Der Buchhandel iſt in Deutſchland keinen Zunft- und Innungsgeſetzen unterworfen, aber die Buchhändler haben doch unter ſich eingeführt, daß ihre Lehrlinge 5 oder 6 Jahre lernen müſſen und nach deren Ablauf von ihren Patronen zu Handlungsbedien-

ten erklärt werden und ein Salarium fordern können.

In Anſehung des Gerichtsſtandes haben die Buchhändler meiſtens ein ſogenanntes privilegirtes Forum und ſtehen in den Reſidenzſtädten gewöhnlich unter dem Hofgericht oder unter dem Konſiſtorium, auf Univerſitäten unter dem akademiſchen Senat und in Handlungsſtädten unter den Gerichtsſtellen der angeſehenſten Kaufleute.

Der Buchhandel trägt nicht nur viel zur Aufklärung des Volcks bey, ſondern er kann auch, wenn er beſonders mit vielen eigenen Verlagsartickeln getrieben wird, einen dem Staate vortheilhaften Zweig der Kommercien abgeben und verdient in dieſer Rückſicht die Aufmerckſamkeit und Unterſtützung der Regierung. Nichts iſt ihm nachtheiliger, als ſtarcke Auflagen auf das Papier und die Materialien, woraus es bereitet wird, allzuſcharfe Cenſuranſtalten und der freye Nachdruck, wovon die Artickel Cenſur und Nachdruck nachzuſehen ſind.

Der Buchhandel iſt nirgendwo ſo gut eingerichtet als in Deutſchland. Er hat ſeinen Flor vorzüglich den Buchhändlermeſſen zu Frankfurt und Leipzig zu danken. Jene iſt die älteſte, wurde aber von der jüngern ganz verdrungen. In der Leipziger Oſter- und Herbſtmeſſe, hauptſächlich aber in der erſtern finden ſich die meiſte Buchhändler aus ganz Deutſchland, entweder ſelbſt oder durch Geſchäftträger, wie auch einige Holländer und Schweizer, ingleichem aus Straßburg, Breßlau, Glogau, Liegnitz, Preßburg, Danzig, Königsberg, Mietau, Riga, Stockholm, Flensburg und Koppenhagen ein; ſchicken einige Wochen vorher ein Verzeichniß ihrer neuen Verlagsbücher dahin, welche in einen ſogenannten Meßkatalogus zuſammen gedruckt werden; bringen von ihren bis dahin fertigen oder ſonſt noch vorräthi-

gen

gen Büchern ſo viel mit, als ſie gegen baare Bezahlung oder Tauſch umzuſetzen wahrſcheinlich vermuthen können; ſchließen untereinander ihre neue Kontrakte oder alte Rechnungen; treffen ihre wechſelſeitige Verabredungen und kehren mit den eingekauften fremden Verlagsbüchern zurück. Die Anzahl derjenigen Buchhändler, welche dieſe Meſſe beſuchen, ſoll ſich gegen 300 und der Werth der Bücher, welche ſie ein Jahr in das andere gegeneinander umſetzen, über 500000 Reichsthaler belaufen. Leipzig erhält ſich in dem Beſitz dieſes Buchhandels nicht ſo ſehr durch die unter den Buchhändlern einmal eingeführte Gewohnheit, als vielmehr durch den häufigen Verlag von neuen Büchern, welchen es ſelbſt hat, und weil es mitten in derjenigen Gegend von Deutſchland liegt, in welcher Künſte und Wiſſenſchaften vorzüglich blühen und das Leſen und Schreiben am gemeinſten iſt.

Buchklee, ſ. Sauerklee.

Buchladen, ſ. Buchhandel.

Buchmarder, ſ. Marder.

Buchmaſt, ſ. Rothbuche.

Buchoel, ſ. Rothbuche.

Buchsbaum oder **Buxbaum**, lat. *Buxus*, fr. *Bouis* oder *Buis* iſt von zweyerley Art, nämlich der hochſtämmige, *Buxus ſempervivus et arboreſcens*. Linn. und der niedrige oder Zwergbuchsbaum, *Buxus* (ſuffruticoſa) *foliis orbiculatis*. Mill. Linne hält dieſen blos für eine Abart, Miller hingegen, wegen ſeiner runden Blätter und weil er ihn niemals mit Blüthen angetroffen hat, für eine von jenem ganz verſchiedene Art an, aus welcher niemal ein hochſtämmiger Buchsbaum gezogen werden könne.

Der gemeine oder hochſtämmige Buchs kommt zur Höhe eines kleinen Baums. Seine Blätter ſind oval, immergrünend, in ihrem Bau veſt, dick und glän-

glänzend. Sie ſtehen an den Zweigen gegeneinander über und riechen ſtark. Die männliche und weibliche Blüthen ſitzen auf einem Stamm, jedoch etwas voneinander entfernt. Sie erſcheinen im April. Nach dem Verblühen erfolgt eine runde Saamenkapſel, welche ſich in 3 Spitzen endigt. Sie öfnet ſich von ſelbſt und zeigt 3 Zellen, in deren jeder 2 länglichrunde dreyeckige Saamenkörner liegen. Die Rinde iſt braun und hart, die Wurzel und das Holz gelb. Dieſes iſt unter den europäiſchen Hölzern das einzige, welches im Waſſer wie ein Stein zu Boden ſinkt, da alle andere ſchwimmen. Seine Veſtigkeit und ſein bitterer Geſchmack laſſen darinnen keine Würmer aufkommen. Es hat ſehr feine und unmerkliche Faſern, iſt ungemein hart und läßt ſich vortreflich poliren. Es wird meiſtens zu blaſenden muſikaliſchen Inſtrumenten und andern ſaubern Drechslers- und Tiſchlersarbeiten, beſonders aber auch *zu* Kämmen häufig gebraucht, und dem Centner nach verkauft.

Dieſer Buchsbaum läßt ſich ſowohl durch das Einlegen ſeiner abgeſchnittenen Zweige, als auch durch Saamen fortpflanzen, verträgt einen kalten und unfruchtbaren Boden, und liebt mehr Schatten und Feuchtigkeit als die Sonnenſtrahlen. Deme ohngeachtet glaubt man, er vertrage in Deutſchland den Winterfroſt nicht, wenn er nicht Schutz gegen kalte Winde habe; ich finde aber nicht, daß mit ſeinem Anbau im Freyen ſchon Verſuche gemacht worden wären, die er doch, ſeines vortreflichen Holzes wegen, allerdings zu verdienen ſcheint.

Die Blätter vertreiben die Würmer der Pferde, wenn man ſie ihnen klein geſchnitten unter das Futter mengt. Seine Blüthe aber iſt den Bienen höchſtſchädlich.

Man hat von dieſem Baum verſchiedene Abarten, als breitblätterigen, ſchmalblätterigen, gelbgeſtreiften, vergoldeten und verſilberten.

Der **Zwergbuchsbaum**, mit runden Blättern, iſt ſehr bekannt und wird in den Gärten ſehr häufig zu Einfaſſungen gebraucht, weil er gut fortkommt, ſich wohl unter der Scheere halten läßt, immer grün bleibt, und mit ſeinen ſtarken Wurzeln das Erdreich wohl zuſammenhält. Er iſt leicht zu vermehren, wenn man ſeine Zweige vom Stock dergeſtalt abreißt, daß an jedem derſelben ein Theil der Wurzel bleibt, und ſie ſo tief in die Erde ſetzt, daß ſie kaum zween Queerfinger breit hervorragen. Eine Stunde vor dem Verſetzen muß man ſeine Wurzeln in Regenwaſſer legen. Die beſte Zeit zum Verſetzen iſt im Herbſt die Tag- und Nachtgleiche. (Aequinoktium.) Das erſte Jahr darf man ihn gar nicht beſchneiden, nachhero aber muß er alle Jahre im May oder Auguſt gleich beſchnitten werden, wenn man ihn nicht verſetzen will. Er ſaugt das Erdreich ſtark aus.

Buchsdorn, lat. *Lycium*, iſt ein kleiner ſtachlichter Baum oder Strauch, welcher theils in Avignon und theils in Indien wächſet. Seine Früchte, welche man insgemein Körner von Avignon nennt, gleichen den Pfefferkörnern und werden zum Gelbfärben gebraucht. Sie geben aber keine veſte Farbe. Die Holländer machen eine gelbe Maſſe aus weißer Kreide oder auch aus einer Gattung Mergel, und färben ſelbige mit den Körnern von Avignon, die ſie im Waſſer mit etwas gemeinem Alaun ſieden laſſen. Aus dieſer Maſſe machen ſie kleine gewundene Stängel, laſſen ſolche an der Sonne trocknen und verſenden ſie unter dem Namen, Stil de Graine. Sie werden zur Oelmalerey gebraucht, müſſen goldgelb ausſehen und leicht zu zerreiben ſeyn.

Buchſtaben brauchen die Kaufleute und beſonders die Buchhändler dazu, um auf ihre Waaren die Preiſe zu notiren. Sie laſſen für jede der 9 Ziffern und für die Null einen ſelbſt gefälligen Buchſtaben gelten, deſſen Werth ein Fremder ſo leicht nicht errathen kann.

Bucht wird in den Salzſiedereyen der Trockenboden genennet.

Buchweide, ſ. Weide.

Buchweizen, ſ. Heidekorn.

Buchwinde, ſ. Windenwegtritt.

Buck iſt ein Beyname des gemeinen Beyfußes.

Buckelbeere, ſ. Heidelbeere.

Bude, ſ. Krambude.

Budromium, ſ. Trettrad.

Budtheil, **Beutelrecht**, lat. *Jus Bidellae*, iſt eine beſondere Art des Baulebungsrechts, welche mehr unter ſich begreift als das Hauptrecht oder Beſthaupt, und bisweilen den vierten, dritten oder wohl gar den halben Theil der Verlaſſenſchaft beträgt. Es iſt eine ſehr drückende Abgabe, welche, wo ſie noch exiſtirt, abgeſtellt zu werden verdient, weil ſie den Fleiß und Kultureifer des Landmanns nothwendig unterdrückt.

Buffbohne, ſ. Wicke.

Buffela, *Buffelus*, ſ. Büffel.

Bug nennen die Fleiſcher dasjenige Stück Fleiſch, welches ſich an dem Vorderfuß des Schlachtviehes vom Kamm an bis an die Bruſt befindet. Am Rindviehe verſtehet man darunter blos das Schulterblatt. Bey den Tuchſcheerern heißt Bug ſo viel als Falte.

Buglähmung. Dieſer Fehler der Bewegung, welcher an Pferden ſehr oft bemerkt wird, iſt in Anſehung ſeiner wahren Beſchaffenheit von unvernünftigen Schmieden ſehr oft verkannt worden. Sie halten

ten dieſelbe für eine Verrenkung des Schulterblatts, ſuchen ihn durch Haarſeile und äzende Salben auf die Schulter geſtrichen, zu heben und verfehlen dadurch nicht nur ihren Endzweck, ſondern verſchlimmern auch das Uebel ſelbſt. Im Grunde iſt es keine Verrenkung des Schulterblatts, welches mit dem Stamm in keinem Gelenke, ſondern nur durch Bänder und Muskeln zuſammenhängt, und daher keiner Verrenrenkung fähig iſt. Möglicher wäre es noch, daß das Armbein, welches in der Pfanne des Schulterblatts, mittels eines ordentlichen Gelenkes beveſtiget iſt, durch Gewalt aus derſelbigen heraus gebracht werden könnte. Da aber auch dieſes Gelenk mit ſtarken Bändern verſehen iſt, und eine äuſſerliche Gewalt eher die Knochen zerbrechen, als eine Verrenkung zuwege bringen würde; ſo iſt auch hier nicht wohl ein ſolcher Fehler möglich.

Unter der Buglähmung verſtehet man alſo eine Beſchädigung der Schulter, die ein Pferd durch einen Stoß oder Fall erlitten hat, und welche mit einer auſſerordentlichen Hitze, Schmerzen und einiger Geſchwulſt verbunden iſt, wodurch das Pferd den Fuß nicht gerade vor ſich ſetzen kann, ſondern im Gehen in einem halben Kreiſe bewegt. Eben ſo ſauer wird ihm auch das Rückwärtsgehen, und wenn man es dazu nöthigt, ſo ziehet es den beſchädigten Fuß ſteif zurück. Die untere Gelenke des Fuſſes wirft es aber ordentlich.

Man muß, um bey dieſem Fehler die Entzündung zu heben, ſogleich die Lung- oder Sporader öfnen, zertheilende Kräuter im Wein auf den leidenden Ort legen, und wann die Geſchwulſt und Hitze etwas nachläßt, ſtatt des Weins den Kampfergeiſt brauchen. Iſt das Uebel aber ſchon veraltet, ſo ſchwindet die Schulter und iſt ſchwer zu heilen. Man kann

jedoch noch verſuchen, was das Waſchen der lahmen Schulter mit Kampfer- oder Ameiſengeiſt vermag.

Bugſchwamm, ſ. Stollenſchwamm.

Bugſchwinden, ſ. Buglähmung.

Buhlengeld, die Kaution, welche im Preußiſchen eine zum Bürger aufgenommene ledige Mannsperſon erlegt, daß ſie binnen Jahresfriſt heyrathen will.

Buhne, ſ. Packwerk.

Buhrband, ſ. Flachs.

Büche, ſ. Buche.

Büchercenſur, ſ. Cenſur.

Büchernachdruck, ſ. Nachdruck.

Bücherprivilegien, ſ. Druckerprivilegien.

Bücherregale. Unter den vielen theils unſtrittigen, theils beſtrittenen Regalien kann das Bücherregal wohl zu den erſten gerechnet werden, und würde, wenn die Erfindung der Buchdruckerey um etliche Jahrhunderte älter wäre, nach der ehemaligen Verfaſſung des deutſchen Reichs, ohne Zweifel ein kayſerliches Regal, ungefähr in eben der Maaſe, wie das Münzregal geworden, und den Reichsſtänden nur durch eigene Belehnungen und beſondere Konceßionen verliehen worden ſeyn. Da aber dieſe Erfindung in einen ſpätern Zeitpunkt fiel, ſo nahm jeder deutſche Reichsſtand und jede Reichsſtadt, die bey ihm oder in ihr errichtete Druckerey nebſt dem Bücherweſen in ihren beſondern landesherrlichen Schutz, und ausdrückliche Reichsgeſetze, z. E. der Reichsabſchied vom Jahr 1570. §. 155. 156. 157. erklärte ſie in der Folge dazu berechtigt. Sie verſahen alſo nicht nur ihre Buchdruckereyen und Buchhandlungen mit eigenen Geſetzen und Ordnungen, ſondern auch die Verleger einzelner Bücher mit Privilegien gegen den Nachdruck. Von oberſter Policeyaufſicht wegen hingegen blieb jedoch der kayſerlichen Ge-

Gewalt auch die höchſte Aufſicht über das Bücherweſen im Reich, wofern nämlich ein Reichsſtand in der nöthigen Aufſicht über die Druckereyen und die zum Vorſchein kommende geſetzwidrige Schriften ſich ſäumig finden läßt. Das kayſerliche Bücherregal ſtehet alſo mit dem landesherrlichen ungefähr in eben dem Verhältniſſe, wie die kayſerliche höchſte Gerichtsbarkeit mit dem landesherrlichen Gerichtszwang eines Reichsſtandes.

Die Einkünfte aus dem Bücherregal beſtehen blos in den Strafgeldern und den Konceßionstaxen für die ertheilte Privilegien gegen den Nachdruck. Weil es aber den Verleger wenig nützt, wenn ſeine Bücher nur in einem kleinen Diſtrikt nicht nachgedruckt werden dürfen; ſo iſt es ſehr begreiflich, daß die Buchdrucker und Buchhändler in den vermiſchten Reichskreiſen ihre Verlagsartickel nicht von ihrem Landesherrn, ſondern vom Kayſer ſich privilegiren laſſen müſſen, wenn ihnen das Privilegium einen weſentchen Nutzen ſchaffen ſolle.

Bücherwürmer. Um die gebundene Bücher gegen die Beſchädigung der Bücherwürmer zu verwahren, ſollen die Buchbinder ihren Kleiſter aus Mehl von wilden Kaſtanien verfertigen, dem dieſe Inſekten nicht nachgehen, und ihr Planierwaſſer mit Koloquinten, Bitterklee, Wermuth oder andern bittern Kräutern abkochen.

Büchlein, ſ. Steuerbüchlein.

Büchſe. Dieſes Wort bezeichnet, auſſer ſeiner allgemein bekannten ganz gewöhnlichen Bedeutung,

1) bey den **Buchdruckern** das vierkantige Holz an der Preſſe, durch welches der unter der Spindel befindliche eiſerne Zapfe gehet.

2) Bey den **Kupferdruckern**, jede der vier hölzernen Pfannen an der Kupferpreſſe, auf welchen

die

die Zapfen der obern und untern Walzen liegen und ſich herumdrehen.

3) **Bey dem Maſchinenweſen** die Pfanne oder Vertiefung, worinnen der Zapfe einer Welle gehet.

4) **In der Münzſtätte**, das ſtählerne Gehäuſe des Münzſtocks, worein man die Münzen legt, wenn man ſie prägen will.

5) **Bey den Radmachern**, ein ſtarker und breiter eiſerner Ring, welcher inwendig in das ausgebohrte Loch der Nabe eines Rads angeſchlagen wird und mit 2 Oehren oder Widerhacken verſehen iſt.

6) **Bey den Röhrenmeiſtern** ein eiſerner Ring, womit die Brunnenröhren oder Deicheln zuſammengefügt werden, und wovon das Wort Röhrenbüchſen nachzuſehen iſt; und

7) **bey der Jägerey** ein ſehr bekanntes Schießgewehr, welches ſich von der gemeinen Flinte dadurch unterſcheidet, daß es ein gezogenes Rohr und einen Schneller oder Stecher hat, welcher durch die geringſte Berührung das Schloß abſchnappen läßt. Man ſehe hievon den Artickel Kugelbüchſe nach.

Büchſenmacher oder Büchſenſchmied, fr. *Arquebuſier*, heißt derjenige Eiſenarbeiter, welcher die Röhre, die ihme die Gewehrfabrick ohne Schwanzſchraube, Zündloch, Richtkorn und Politur liefert, zu Büchſen- Flinten- und Piſtolenläufen ausarbeitet, das dazu erforderliche Schloß verfertigt und mithin ein Schießgewehr alſo fertig liefert, daß es von dem Büchſenſchäfter nur noch geſchäftet werden darf. Bisweilen aber verfertigen die Büchſenmacher auch zugleich den Schaft dazu. Sie haben ein gezünftetes aber ungeſchenktes Handwerk. Die Lehrpurſche lernen 3 bis 5 Jahre. Ihr Meiſterſtück

ſtück iſt gemeiniglich ein Paar Paß- oder Wechſelpiſtolen, da die Theile an beyden Schlöſſern dergeſtalt bearbeitet ſeyn müſſen, daß dennoch jedes an ſeinen Ort genau paſſe, wenn ſie auch miteinander verwechſelt werden, und eben ſo muß ſich auch die Garnitur der Schäfte ohne Ausnahm verwechſeln laſſen. Hierzu kommt noch eine Flinte und eine Büchſe mit ſtählernem Beſchläge, dazu der junge Meiſter die Läufe ſelbſt krumm-drall ſchmieden und bohren muß. An ihren Schlöſſern von außen muß ein Schieber ſeyn, welcher inwendig zwiſchen die Nuß eingreift, damit niemand den Hahn aufziehen könne, wenn er nicht vorher den Schieber zurück geſtoſſen hat.

Die Büchſenmacher ſind ſelten an einem Ort ſo zahlreich, daß ſie unter ſich eine beſondere Zunft errichten können, und gehen dahero gemeiniglich mit den Schloſſern, Sporern, Uhrmachern, Windenmachern oder auch mit den Nagelſchmieden in eine Zunft. Sie ſollen nach der Regel nicht mit fremdem, ganz ausgemachtem und unbeſtelltem Gewehr handeln.

Büchſenſchäfter oder **Schifter** heißen diejenige Holzarbeiter, welche wie in dem nächſtvorhergehenden Artickel erwähnet wurde, den Schaft zu einem Schießgewehr machen, deſſen Bereitung unter dem Artickel Schaft nachzuſehen iſt. Sie halten ſich gemeiniglich zur Schreinerzunft.

Büchſenſtein, ſ. Flintenſtein.

Bückling, ſ. Hering.

Büdde ein niederſächſiſches Wort, heißt ſo viel als Bottig, Zuber.

Büffel, **Büffelochs**, lat. *Buffelus*, *Bos bubalis*, *cornibus reſupinatis*, *intortis*, *antice planis*, Linn. fr. *le Buffle*, eine Art wilder Ochſen, die viel größer und dicker als die gemeinen Ochſen ſind. Sie haben kurze und gemeiniglich ſchwarze Haare, einen kurzen

faſt

faſt ganz nackten Schwanz, ein ſehr hartes Fell, einen nach Proportion des Leibes ziemlich kleinen Kopf, den ſie beſtändig gegen die Erde hängen, lange, gewundene, ſchwarze Hörner und kurze, dicke und ſtarke Schenkel; die Stirne iſt rauh und kraus, der Hals lang und dick, und der Hintertheil des Rückens gegen den Schwanz zu abwärts geneigt. Die Büffel werden meiſtens in Aſien, Griechenland und Egypten, auf den Inſeln Borneo und Siam, in der Türkey, Ungarn und Italien angetroffen. Sie halten ſich gerne im Waſſer auf und brüllen fürchterlich. Das Fleiſch iſt gut zu eſſen, aber härter als gemeines Rindfleiſch. Die Büffel laſſen ſich, ihrer wilden Natur ungeachtet, zähmen und einſpannen, und können gewaltige Laſten ziehen, ſie werden aber leicht zornig, achten weder Schläge, Feuer noch Waſſer und rennen alles nieder, was ihnen im Weg ſtehet. Beſonders können ſie die rothe Farbe nicht leiden. Wenn ſie eingeſpannet ſind und die gewöhnliche Zeit zur Fütterung herbeykommt, ſo laſſen ſie ſich durchaus zu keiner weitern Arbeit zwingen, und nach genoſſenem Futter laufen ſie auf das nächſte Waſſer zu. Die Weibchen oder Büffelkühe geben zwar nicht ſo viele, aber eine viel fettere, als die gewöhnliche Milch.

Aus der Haut wird das engliſche Sohl- oder Pfundleder bereitet, auch durch Oel wie Gemſenfelle bearbeitet, und wird ſehr hoch gehalten. Die trockene Büffelshäute mit Haaren ſind ein beträchtlicher Handelsarticke l der Franzoſen, Engländer und Holländer, in Konſtantinopel, Smirna und auf den afrikaniſchen Küſten. Es werden aber auch gemeine Ochſen- und Elendhäute wie Büffelshäute gearbeitet und dafür verkauft. Die Hörner und Haare werden eben ſo, wie die vom gemeinen Rindviehe ver-

verarbeitet, doch aber ſchreibt man den Büffelhörnern beſondere Arzneykräfte zu.

Im Preußiſchen hat der Hr. geheime Finanzrath von Prenckenhof verſchiedene glückliche Verſuche mit der Büffelzucht gemacht, und ſolche mit preußiſchem Rindviehe vortheilhaft vermiſcht.

Von den jetzt beſchriebenen Büffelochſen iſt der **Zwergbüffel**, lat. *Bubalus*, fr. *Bubale*, zu unterſcheiden. Dieſes in der Barbarey und allen mitternächtigen Theilen von Afrika ſehr gemeine Thier hat die Größe des Hirſches, dem es auch in der Geſtalt des Leibes und der Beine gleicht. Es wirft aber ſeine Hörner niemals ab, und dieſe ſind beynahe wie die Hörner der größten Gazelle geſtaltet, denen der Bubalus überhaupt in ſeiner natürlichen Art am nächſten kommt. Seine Haare ſind kurz, ſein Fell iſt ſchwarz und ſein Fleiſch gut zu eſſen.

Der **indianiſche oder chineſiſche Zwergbüffel**, *Bos indicus, cornibus aure brevioribus, dorſo gibbo, juba nulla*, Linn. hat ungefähr die Größe eines halbjährigen Kalbs, eine breite und glatte Naſe, an dem Körper kurze und glatte Haare, die mehrentheils bläulich, im Nacken aber und über den Augen, wie auch am untern Theil der Füſſe weiß ſind. Auf dem Rücken, zwiſchen den Schultern befindet ſich ein Höcker. Die Indianer machen ihn zahm und ſpannen ihn vor die Wägen.

Büffel iſt übrigens auch der Beyname eines frankfurthiſchen Bieres.

Büge heißen diejenige hölzernen Bögen, welche zu Anlegung der Bogengänge in Gärten gebraucht werden; die Zimmerleute aber verſtehen darunter ſchrägſtehende Stützen, welche theils eine Laſt zu tragen haben und theils auch das Schieben verhindern ſollen und daher auch bisweilen Streben genennet werden. Ehedeſſen hat man ſolche auf die Säulen,

Stän=

Ständer und Balken geblattet und dadurch ſo wohl die Büge ſelbſten als die Balken und Säulen ſehr geſchwächt; heut zu Tag aber erhält der Bug Zapfen und wird mit hölzernen Nägeln geſpannt. Dieſe Art Büge nennet man gelochte Büge.

Bügel. Dieſe Benennung wird in verſchiedenen Gegenden gar vielerley Sachen und Inſtrumenten beygelegt, die eine bogenartige Form haben; in der Baukunſt aber bedeutet ſie ein eiſernes glattes Band, welches um einen Balken gelegt wird, um ihn mit einem andern Zimmerſtück zu verbinden oder gegen das Berſten zu verwahren. Man vergleiche damit den Artickel Biegel.

Bügeleiſen, ſ. Biegeleiſen.

Bügelträger, ſ. Steigbügel.

Bühler heißen die leeren Räume an den Kiefern der Pferde zwiſchen den Schneid- und Backenzähnen.

Bühnen oder **Buhnen**, ſ. Packwerk. **Bühnen** im **Schacht** ſind die Abſätze, auf welchen die Bergleute abtreten und ruhen können.

Bühnhaſen, ſ. Böhnhaſen.

Büken heißt die Wäſche in Lauge einweichen.

Bülon, Sommerdroſſel, ſ. Droſſel.

Bülz, ſ. Pilz.

Bündel oder **Gebutte** nennet man ſämtliche Eingeweide des Karpfen. Es wird, mit alleiniger Ausnahm der Galle, gekocht, mit dem Fiſch aufgetiſcht und von manchen Perſonen für eine beſondere Delikateſſe gehalten.

Bündlein oder **Breiſe** heißen die ſchmale Einfaſſungen, wodurch die Falten der Hemdeermel zuſammen gehalten werden.

Bünge, eine Grube, welche der Einſturz eines Tagſchachts verurſacht.

Bürge heißt bekanntlich derjenige, welcher die Verbindlichkeit eines andern auf den Fall übernimmt,

wann dieſer ſolche zu erfüllen unterläßt, oder auſſer Stande iſt. So nothwendig es jedem Hausvater iſt, ſich weder in eine Bürgſchaft einzulaſſen, noch ſolche von einem andern anzunehmen, ohne davon genau unterrichtet zu ſeyn, was ihm dadurch für nachtheilige Folgen zuwachſen können, und ſo oft auch der Kameraliſt, beſonders bey Pachtkontrakten, in die Nothwendigkeit verſetzt wird, ſtatt einer realen, eine fidejuſſoriſche Kaution annehmen zu müſſen, ſo iſt doch hier kein ſchicklicher Ort, die ganz juriſtiſche Lehre von der Bürgſchaft ſo abzuhandeln, daß der Kameraliſt und Oekonom daraus einen hinlänglichen Unterricht für ſich ſchöpfen könnte. Wir ſchränken uns dahero auf die einzige Kautel ein, weder eine Bürgſchaft zu leiſten noch anzunehmen, bevor man nicht einen erfahrnen Rechtsgelehrten darüber zu Rath gezogen hat. Theils der große Nachtheil, welchen ſich ſchon mancher gutherzige Mann durch leichtſinnige Bürgſchaften zugezogen hat, und theils die Betrügereyen, wodurch bey Bürgſchaften Unwiſſende hintergangen werden, rechtfertigen den Wunſch, daß jeder Regent darauf bedacht ſeyn möchte, durch weiſe Landesgeſetze dieſen vorzubeugen und die Freyheit, Bürgſchaft zu leiſten, einzuſchränken, nur müßte bey dem Handelsſtand eine billiche Ausnahme von dieſer Einſchränkung zu machen ſeyn, weil die Handlung ohne Bürgſchaft nicht wohl beſtehen kann.

Bürger ſind in der eigentlichſten und gemeinſten Bedeutung des Worts, Perſonen, die in einer Stadt dem Magiſtrat den Bürgereid geleiſtet haben und dagegen des Bürgerrechts theilhaftig worden ſind, aber auch den damit verknüpften bürgerlichen Laſten ſich unterziehen müſſen.

In Deutſchland, und beſonders in den Reichsſtädten, theilet man die Bürger gemeiniglich in 3 Klaſ-

Klaſſen, nämlich 1) gemeine Bürger und Handwerker, 2) Kaufleute, Künſtler u. d. g. und 3) Geſchlechter und Patricier. Sie ſind nicht nur in Anſehung des Rangs, ſondern auch in Anſehung des Theilnehmungsrechts an dem Stadtregiment weſentlich von einander unterſchieden. Man theilt die Bürger auch in vollkommene und unvollkommene ab. Jene beſitzen das volle Bürgerrecht, dieſe aber nur den Schutz der Stadt und gewiſſe eingeſchränkte Vergünſtigungen in Anſehung ihrer Gewerbe und Nahrungsarten. Zu dieſen gehören die ſogenannte Beyſaſſen, Einwohner, Medewohner, Schutzbürger, Pakt- (nicht Pack-) bürger, Pfahlbürger, Freybürger u. d. g. Die Einſchränkungen, unter welchen ihnen das Bürgerrecht ertheilt wird, ſind ſehr manchfaltig, und ihr Zuſtand iſt daher ſehr verſchieden. Jedoch iſt dieſer Unterſchied der Bürger in den Municipalſtädten etwas ſeltenes, weil der Einfluß, welchen die Landesherren in die Ertheilung des Bürgerrechts haben, und die Vortheile, welche ſie aus der Bevölkerung ihrer Städte und Länder ziehen, ſie veranlaſſen, jedem neu ankommenden das volle Burgerrecht zu ertheilen.

In der Seehandlung hat man das Wort Bürger ebenfalls eingeführt, woſelbſt es den Eigenthümer eines Schiffes bedeutet, er mag es nun ſelbſt erbauet oder durch Kauf an ſich gebracht haben.

Bürgergeld, ſ. Anzuggeld.

Bürgermeiſterrechnung, ſ. Gemeindsrechnung.

Bürgerrecht. Das Bürgerrecht beſtehet 1) in dem Genuß aller Privilegien und Freyheiten der Stadt, welche es ertheilt, 2) in dem Mitgenuß der Gemeindsgüter, 3) in dem Recht, bürgerliche Nahrung zu treiben, 4) in dem Recht, innerhalb der Stadtmauern und Feldmarkungen unbewegliche Güter an ſich zu bringen. Alles dieſes zuſammen genom-

nommen, nennet man das große oder vollſtändige Bürgerrecht, wenn aber nur einige von dieſen Rechten unter gewiſſen Einſchränkungen ertheilt worden, ſo heißt ſolche Konceßion das kleine Bürgerrecht. Man vergleiche damit den Artickel Bürger.

Bürgſchaft, ſ. Bürge.

Bürſchgeld, ſ. Schußgeld.

Bürſchgerechtigkeit, ſ. Freybürſche.

Bürſte, ein ſehr bekanntes Inſtrument und unentbehrliches Hausgeräth. Die bekannteſte Arten von Bürſten ſind: der Borſt- oder Kehrwiſch, die dreyſeitige Bürſte (mit deren einen Seite man die Tapeten, mit der andern die Bettvorhänge und mit der dritten den Fußboden abkehrt) die Flaſchen- oder Kannenbürſte, die Frottirbürſte oder der Buckelkratzer, die Geſchirrbürſte, (womit die Pferdgeſchirre gereiniget werden) die Glanzbürſte, (womit der Hutmacher die Hüte aufputzt) die Glaß- oder Flaſchenbürſte, der Haarbeſen (zu Reinigung der Zimmer) die Haar- oder Kopfbürſte, die Juwelenbürſte, die Kammbürſten (womit die Kämme gereiniget werden) die Kanonenbürſte, (zum Ausputzen der Kanonen.) Die Kartätſche, (womit die Pferde geputzt werden) die Kehr- oder Kleiderbürſte, die Kopf- oder Haarbürſte, die Kratzbürſte (von Drat, derren ſich die Metallarbeiter bedienen) die Schuhbürſte und die Zahnbürſte.

Bürſtenbinder oder **Bürſtenmacher** ſind bekanntlich diejenige Handwerksleute, welche Bürſten und Pinſel von aller Art verfertigen. Sie laſſen ſich nicht gerne Bürſtenbinder heißen, weil auch diejenige Taglöhner, welche den Bürſtenhändlern die Schweinsborſten in Bindel zuſammen binden, Bürſten- oder Borſtenbinder genennt werden. Ihr Hauptgeſchäfte beſtehet in dem Sortiren und Färben der Borſten, wovon der Artickel Schweinsborſten

nachzuſehen iſt. Die Bürſtenhölzer, worein die Haare und Borſten eingezogen werden, verfertigen die Drechsler und Schreiner, und nur die geringſte Sorte davon machen die Bürſtenbinder ſelbſten. Man unterſcheidet bey den Bürſten die eingeſetzte oder eingebündelte von der eingezogenen Arbeit. Bey jener werden die Borſten in die Löcher eingepicht, bey der letzten mit Bindfaden oder Drat beveſtiget. Viele Bürſten werden auch von Pferd- und Ziegenhaaren gemacht, welche die Bürſtenbinder von den Peruckenmachern kaufen, weil dieſe nur ſolche, die einen Glanz haben, verarbeiten, und die glanzloſen oder todten Haare an die Bürſtenbinder verkaufen. Endlich verfertigt der Bürſtenbinder feine Pinſel aus Dachshaaren und aus Haaren von den Schwänzen der Eichhörnchen.

Büſchelerbſe, ſ. Erbſe.

Büſchelfohre, ſ. Fichte.

Büſchelkrankheit, eine Bienenkrankheit, wovon der Artickel Biene nachzuſehen iſt.

Büſeln, ſ. Lein.

Büſſeln, ſ. ebendaſ.

Büten oder **Waldbeuten**, ſ. Biene.

Bütte oder **Butte** iſt ein in der Haushaltung ſehr bekanntes Büttnergeſchirr, welches von dem beſondern Gebrauch ſeine Nebenbenennung erhält, z. B. Waſchbutte, Weinbutte u. d. g. In den Salzwerken iſt die Bütte ein viereckigter Kaſten von eichenen Dielen, aus welchem die Sohle in die Pfanne geleitet wird. Von der Bütte der Papierer und Pappmacher iſt der Artickel Werkbütte nachzuſehen.

Bütte ein Seefiſch, ſ. Scholle.

Büttgeſelle heißt in der Papiermühle derjenige, welcher den zugerichteten Papierbrey aus der Bütte in die Form ſchöpft.

Büttkrücke, eine hölzerne Gabel, deren zwo Spitzen mit einem Stricke zuſammen gebunden ſind. Die Papiermacher rühren damit den Brey in der Bütte auf.

Büttner, ſ. Faßbinder.

Bulbe, ſ. Forle.

Bulbulus, ein Beyname des gemeinen Karpfen.

Bull oder **Bulle**, ſ. Faſelochſe.

Bullenziemen, ſ. ebendaſ.

Bumpernickel, ſ. Pumpernickel.

Bun, Buna, Bunchos, ſind Beynamen des Kaffeebaums.

Bundſteg, ein vierkantiges Holz, welches der Buchdrucker zwiſchen die Kolumnen einlegt, damit ſie in gehöriger Entfernung von einander bleiben.

Bungenblut, eine Krankheit der Kühe, welche darinnen beſtehet, daß ſich Luft zwiſchen Fell und Fleiſch ſetzt. Das einzige bisher bewährt befundene Mittel dagegen beſtehet in dem Stich einer Nadel an dem aufgebläheten Orte, wodurch man der Luft einen Ausgang verſchaft.

Buntaal, ſ. Wels.

Buntföder, Buntfütterer, Buntförer, Buntmacher ſind Beynamen der Kirſchner in Niederſachſen.

Bunze, ſ. Punze.

Buona a Buono oder *Cambium da Buono* iſt ein Wechſel, welchen die Hauptperſonen ohne Zuziehung des Senſals ſchließen.

Burail, ſ. Ferandine

Burat, ſ. Tuchraſch.

Burbas, eine kleine algieriſche Münze, deren 12 einen Aſper gelten.

Burgaleſer, fr. *Laines Burgaleſces*, heißt diejenige ſpaniſche Wolle, welche aus Burgos, in Alt-Kaſtilien und daſiger Gegend kommt.

Burger, ſ. Bürger.

Burgſeßen nennet man im Brandenburgiſchen, Hannöverſchen und einigen andern Provinzen diejenigen Frohndienſte, welche die Bauern zu den Wohnſitzen der Edelleute zu leiſten ſchuldig ſind.

Burgunder Pech nennet man das von allen Unreinigkeiten geſäuberte und gegoſſene Pech, ſ. Pech.

Burgunder Rüben, ſ. Viehemangold.

Burgunderthaler, ſ. Albertiner.

Burgunder Wein, ein vortrefliches Produkt der Provinz Burgund in Frankreich. Der von Oberburgund wird dem von Unterburgund vorgezogen. Jener wächſt vornämlich zu Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Vollenay, Montrochet, la Romanee, Nuits, Chaſſagne und Mülſault. Der in naſſen Jahrgängen gewachſene wird hier am meiſten geſchätzt. Der vornehmſte Weinwachs in Niederburgund, wo man den in dürren Jahren gewachſenen Wein für den beſten hält, ſind Auxerres, Coulanges, Irenoy, Tonnere, Avalon, Joigny und Chablis. Hier geräth er auch am häufigſten, ſo, daß auf ein gemeines Jahr über hundert tauſend Muids, ungefähr fünf und zwanzig tauſend Stückfaß, Frankfurther Maaſes, gerechnet werden. Der rothe Wein von Coulanges und Tonnere wird für den feinſten und beſten in Niederburgund gehalten, und mit dem von Beaune, Vollenay und Pomar in Oberburgund, der weiße von Chablis aber mit dem von Mulſault verglichen.

Der weiße Burgunder wird in Deutſchland ſelten, der rothe aber ſo häufig getrunken, daß er unter die beträchtlichſten Gegenſtände des ſchädlichen Luxus gehört. Dieſe ſtarke Konſumtion verurſacht es auch, daß von den Weinhändlern zu Straßburg und Hamburg eine erſtaunliche Menge unächter Burgunder nachgemacht und verkauft wird, ſo daß man ihn un-

mittelbar aus Burgund beziehen muß, wenn man verſichert ſeyn will, gerechte Waare zu erhalten. Der nachgemachte Burgunder färbt gemeiniglich die Bouteillen und die Lippen des Trinkers blau, und läßt auf dem Boden einen Satz zurücke, welcher kleinen Spähnen gleicht. Er wird aus Burgund in Fäſſern verſendet und erſt nachher auf Bouteillen abgezogen.

Burgundiſches Heu, ſ. Lucernerklee.

Burnet, ſ. Pimpinell.

Burretſch, ſ. Borragen.

Burzelkraut, ſ. Portulack.

Buſch, nach der gewöhnlichen Bedeutung, ſ. Gebüſch. In der Waſſerbaukunſt verſtehet man darunter einen von Faſchinen und Buſchwerk angelegten Bau. Die Dauerhaftigkeit erfordert, daß jeder ſolcher Bau auf der Waſſerſeite eine ſtarke Böſchung erhalte, ſo daß ſich die Breite oder untere Ausbildung zur Höhe verhalte, wie 3 zu 1, und daß die Faſchinen und Beſchwerde, woraus der Buſch zuſammen geſetzt wird, mit Lagen von Erde wechſelsweiſe belegt werden, damit die Reiſer hinlänglich Wurzel faſſen und ſich ineinander verwachſen können. Ein ſolches Buſchwerk iſt nicht nur wohlfeiler, ſondern auch öfters dauerhafter, als ein Waſſerbau von Zimmerholz und Steinen.

Büſchau, ein hamburg. Gewicht von 100 Pfunden.

Buſchampfer, ſ. Sauerklee.

Buſchbäume, Straußbäume ſind Zwergbäume, welche ohne Geländer rund oder kugelförmig gezogen werden.

Buſche, eine Kupfermünze der Reichsſtadt Aachen von 4 Hellern. 6 Buſchen machen eine Achener Mark oder ein Petermännchen.

Buſchege oder **Buſchegge** iſt eine ſchwere eiſerne Egge mit langen und ſcharfen Zacken, womit das Erdreich von Unkraut und Wurzeln gereinigt wird, ſ. Egge.

Buſchholz, ſ. Unterholz.

Buſchſchnepfe, ſ. Schnepfe.

Buſcht heißt bey den Papiermachern ein Pack von 182 mit Filzen durchſchoſſenen Papierbogen.

Buſchweide, ſ. Weide.

Buſe, ein Beyname des Osnabrücker Biers.

Bußhel, ein Maas trockner Dinge in England, welches 4 Päck Landmaas und 5 Päck Waſſermaas enthält, und an Waizen 61 Pfunde wiegen muß. 80 Bußhel werden auf eine Laſt, 40 auf eine Tonne oder Weg, 8 auf ein Quartier, 4 auf ein Komb oder Kornockund, 2 auf ein Stricke gerechnet. 88¼ Bußhel Getraid machen eine Laſt in Hamburg.

Buſſoli iſt ein kleines Getraid- und Salzmaas zu Livorno von dem 2880 auf ein Moggio, 384 auf ein Sakko und 128 auf ein Stajo gehen; 384 derſelben ſollen 115 Pf. Waizen nach hamburgiſchem Gewicht halten.

Butenland nennet man an manchen Orten die an der äuſſerſten Gränze der Feldmarkung gelegene Aecker, deren Anbau, wegen ihrer Entlegenheit, ſehr vernachläßiget wird.

Buterſchleuſe oder **Buterſiel** wird bey dem Waſſerbau derjenige Theil einer Schleuſe genannt, welcher auſſerhalb der auswendigen Thüren deſſelbigen liegt. Wegen des ſtarken Andrangs des Waſſers ſoll ſich der Buterſiel nach auſſen erweitern, welchen Theil man alsdann den Butervorſiel nennt.

Butertiefe nennet man bey großen Schleuſen, an Flüſſen, wo ſie ſich in das Meer ergieſen, diejenige Tie-

ſe, welche vor dem Siele auſſerhalb des Seedamms oder Deichs gegen das Meer zu liegt.

Butte, ſ. Bütte.

Butten ſind ſtumpfe Scheeren, womit der Tuchſcheerer den ſogenannten Haarmann, oder das ſträubige Haar abſcheert, welches die Walke aus dem Tuch getrieben hat. Wegen der weitern Bedeutung dieſes Worts ſind die Artickel Hagebutten und verbuttetes Holz nachzuſehen.

Buttenkorb nennet man in den Salzwerken buttenförmige Körbe, in welche man das gekochte Salz aus dem Keſſel ſchüttet.

Butter, lat. *Butyrum*, *Medulla lactis*, fr. *Beurre*, iſt die in einem veſten, jedoch weichen Körper vereinigte Sahne oder Milchrahm. Man kann aus jeder Milch Butter machen, die Kühmilch aber giebt vor allen andern die vorzüglichſte Butter. Die Bereitung der Butter iſt eine ſehr einſache und ungekünſtelte Arbeit, erfordert aber Fleiß und Aufmerkſamkeit, wenn ſie wohl gerathen ſoll. Je friſcher die Sahne oder der Milchrahm iſt, um ſo beſſer und wohlſchmeckender wird die Butter. Ja man kann aus bloſer ſüſſer Milch Butter machen, es erfordert aber ungleich mehr Zeit und Arbeit und giebt ungleich weniger Butter, als wenn man vorerſt den Rahm ſich von der Milch trennen läßt, und dieſen zum Butterrühren verwendet. Von der Behandlung der Milch bis zur wirklichen Bereitung der Butter, ſind die Artickel Milch und Rahm nachzuſehen.

Zur Bereitung der Butter hat man zweyerley Maſchinen, welche man insgemein Butterfäſſer, Rührfäſſer und Butterrolle zu nennen pflegt. Sie ſind ſo allgemein bekannt, daß ſie keiner ausführlichen Beſchreibung bedürfen. Die eine Maſchine beſtehet in einem ſtehenden Faß, welches unten wei-

ter, oben aber enger und mit einem Deckel genau verſchloſſen iſt. Der Deckel hat ein rundes Loch, durch welches der Stiel eines Stößels gehet, an welchem unten eine hölzerne, mit großen eingebohrten runden Löchern verſehene Scheibe beveſtiget iſt. Hat man dieſes Faß zur Hälfte mit Rahm gefüllt, ſo muß man mit dem Stößel ſo lange auf- und niederſtoßen, bis ſich die Butter formirt hat, und hierinnen beſtehet das ganze Hauptgeſchäfte des Butterrührens. So einfach und leicht aber auch dieſes Geſchäfte iſt, ſo hat es doch ſeine weſentliche Vortheile, welche man hauptſächlich durch Aufmerkſamkeit und Erfahrung lernt. Man muß, zum Beyſpiel, ſo viel möglich, ununterbrochen, gleichförmig, ſcharf und geſchwind ſtoßen, im Sommer aber, bey großer Hitze, verhindert das allzugeſchwinde Stoßen das Zuſammengehen der Butter, weil ſich der Rahm dadurch erhitzt.

Die andere Maſchine, oder die eigentliche Butterrolle iſt ein ganz rundes, an einer mitten durchgehenden Welle beveſtigtes Faß, welches in einem Geſtelle hängt, und mit einem daran befindlichen Handgrif leicht umgetrieben werden kann. Statt des Spundes hat dieſes Faß eine kleine, aber veſt verſchloſſene Thür, welche man eröfnen, dadurch mit booden Händen hinein langen und die Butter heraus nehmen kann. Hier beſtehet alſo die Arbeit des Buttermachens in dem bloßen Umtreiben des Faſſes, welches ebenfalls gleichförmig und beſonders anfänglich, nicht allzugeſchwinde getrieben werden muß. Dieſe letztere Maſchine iſt für große, jene erſte aber für kleine Landwirthſchaften am vortheilhafteſten, weil eine Perſon eine größere Menge Rahm im Faß umtreiben als ſtoſſen kann.

Hat

Hat ſich die Butter im Faß zuſammen geſetzt, ſo wird der noch flüßig gebliebene Theil des Rahms, welchen man Buttermilch nennt, durch einen Seiher, oder durch ein feines Sieb geſchlagen, damit man die noch darinnen herum ſchwimmende kleine Buttertheilchen zuſammen bringen und mit der Hauptmaſſe vereinigen kann. Dieſe Butter muß ſonach in friſchem Brunnenwaſſer ſo lange geknetet und ausgewaſchen werden, bis das Waſſer, ohne ſich im im mindeſten zu färben, wiederum rein davon abläuft.

Die ſorgfältigſte Reinlichkeit bey allen Geſchäften, welche man mit der Milch vom erſten Anfang an bis zum vollendeten Geſchäfte des Butterrührens vorzunehmen hat, iſt eine ausſchlieſſende Bedingniß, ohne welche die Butter nicht wohl gerathen kann. In dieſer Rückſicht ſind erdene verglaßte Geſchirre zur Milch und zum Rahm den hölzernen weit vorzuziehen. Das Butterfaß iſt vor und nach dem Butterrühren mit heißer Lauge auszubrühen, und diejenige Perſon, welche damit umgehet, muß zuvor ihre Hände mit Lauge waſchen, ſo wird ſich die Butter nicht anhängen. Allzugroße Wärme und Kälte ſind weſentliche Hinderniſſe des Butterns. Im Sommer muß man alſo nicht nur das Geſchäfte ſelbſten an einem kühlen Orte vornehmen, ſondern auch das ausgebrühete Butterfaß zuvor in friſchem Waſſer ſich wohl auskühlen laſſen; im Winter aber iſt von allem dem das Gegentheil zu beobachten. Iſt alles dieſes beſorgt worden, und die Butter will dennoch nicht zuſammen gehen, ſo kann man bisweilen mit etwas Salz, oder mit ein wenig ſüſſer Milch, oder auch mit einem Löffel voll Brandwein helfen; weißer oder ſogenannter Speißzucker und Alaun hingegen haben eine entgegengeſetzte Wirkung.

Auch aus dem Käſewaſſer kann man noch Butter machen, wenn man ſolches aufſtellt, bis es Rahm geſchoben hat, und mit dieſem auf die beſchriebene Art verfährt; allein dieſe Butter iſt ziemlich mager und nicht ſo wohlſchmeckend.

Die Buttermilch iſt im Sommer ein wohlſchmeckender und geſunder Trank der Landleute, welche davon auch Suppen kochen und den Ueberreſt unter das Futter des Federviehes und der jungen Schweine mit Nutzen miſchen.

So wie die Butter aus dem Faß kommt, heißt ſie ſüße Butter. Um ſie länger aufbehalten zu können, wird ſie entweder in Schmelzbutter (Schmalz) oder in geſalzene Butter verwandelt. Dieſes iſt in Niederſachſen, Weſtphalen und den Niederlanden, jenes aber in dem öſtlichen und ſüdlichen Deutſchland mehr gewöhnlich. Von Bereitung der Schmelzbutter iſt der Artickel Schmalz nachzuſehen.

Will man die Butter einſalzen, welches gleich unmittelbar nach dem Buttern geſchehen muß, ſo darf ſie nicht im Waſſer ausgewaſchen, ſondern ſie muß blos mit den Händen ſorgfältig ausgedruckt werden, damit ſich alle Buttermilch davon ſcheiden möge; ſodann wird ſie ausgebreitet, jedes Pfund mit 2 Loth grauem und im Ofen wohl getrocknetem Salz überſtreuet und fleißig durcheinander geknetet, damit ſich das Salz mit der Butter genau vereinigen möge. Dieſe geſalzene Butter wird in ſogenanntem Waldenburger Geſchirre oder Steingut, das iſt, einem hart gebrannten, aber nicht vergläßten irdenen Geſchirre aufgehoben und mit einem ſtarken Salzwaſſer übergoſſen.

Um

Um der Butter eine ſchöne gelbe Farbe zu geben, nimmt man auf 12 bis 14 Maas Rahm einer guten Erbſe groß Orlean, bindet ſolchen in ein leinen Tuch, legt es 18 bis 20 Stunden in Milch oder Rahm, drückt das Tuch aus, gießt den Rahm in das Butterfaß unter die übrige und buttert alles, wie zuvor gelehret wurde, aus.

Endlich kann man auch die Butter ungeſalzen ſehr lange aufheben, wenn man ſie auf folgende Art reinigt. Man nimmt friſche und wohlgewaſchene Butter, legt ſie in ein Gefäs von Glaß, Stein oder Porcellan, welches gleich weit und hoch iſt, jedoch ſo, daß 2 bis 3 Zoll leer bleiben. Dieſes Gefäs mit Butter ſtellt man in ein anderes mit kaltem Waſſer angefülltes großes Gefäs, doch ſo, daß das Waſſer etwas höher ſtehet als die Butter. Das Buttergefäs deckt man mit etwas Schwerem zu, damit es im Waſſer nicht umfallen kann, ſezt das mit Waſſer gefüllte auf heiße Glut und Aſche, wovon das Waſſer erſt milchwarm wird. In dieſem nämlichen und durchaus keinem ſtärkern Grad von Wärme muß man das Waſſer noch weiter 4 bis 6 Stunden unterhalten, damit nach der dritten Stunde die Butter zu ſchmelzen anfängt, und in der folgenden vierten, fünften und ſechſten Stunde ſo zergehet, wie weißes Baumöl, in der achten oder neunten Stunde aber durchſichtig und klar wird. Endlich gießt man die klare Butter von der auf den Boden niedergeſunknen Unreinigkeit vorſichtig ab, und durch eine feine Leinwand in dasjenige Gefäs, worinnen man ſie aufbewahren will. Sie wird darinnen bald hart und erhält ſich mehrere Jahre lang friſch.

Butterbirn, ſ. Birn No. 42. und 43.

Butterfaß, ſ. Butter.

Butterfiſch, ſ. Rotzfiſch.

Butterhoſe. Ein enges hölzernes Fäschen, worinnen der Landmann ſeine Butter zu Markte trägt.

Buttermilch, ſ. Butter.

Buttern, ſ. ebendaſ.

Butterrühren, ſ. ebendaſ.

Butterſaat, ſ. Leindotter.

Butterſatz iſt ein kleinkörnigtes geläutertes Boyſalz, welches die Holländer aus Spanien und Frankreich holen, wieder auflöſen, raffiniren und in fremde Länder verſenden, woſelbſt es vornämlich zu Tiſchſalz gebraucht wird.

Butterſchminke heißt der in Milchrahm aufgelößte Orlean, womit man der Butter eine gelbe Farbe giebt, ſ. Butter.

Butterſterl heißt der Stößel des Butterfaſſes, ſ. Butter.

Butterſtecher iſt ein langer, unten mit Widerhacken verſehener Hohlbohrer, welcher dazu dient, die Butter in einer Tonne zu viſitiren, wie ſie unten beſchaffen iſt.

Buttfiſch, ſ. Delphin.

Buttheilgeläß, ſ. Budtheil.

Buttima oder Buttiman iſt ein perſianiſches Gewicht, 25 nürnberg. Pfunde ſchwer.

Bux, ſ. Buchs.

C.

Vorerinnerung.

Zu Erſparung der vielen unnöthigen Citationen, wird der geneigte Leſer erſucht, alle Worte, welche er hier nicht antrift, unter dem Buchſtaben K. aufzuſuchen.

C. Dieſer Buchſtabe, allein oder mit andern zuſammengeſetzt, dienet den Kaufleuten, Wechslern und Buchhaltern zur Abkürzung ſolcher Worte, welche in ihren Büchern ſehr oft vorkommen, und bedeutet gemeiniglich: C. Courantgeld oder Conto; C. C. Conto courant; L. C. Lors Conto; M. C. Mis Conto; N. C. noſtro Conto; S. C. ſuo Conto. In diamantenen Ringen bedeutet das von den Goldſchmieden darauf geſtochene C. daß der Grund ein Kryſtall ſey, weil man zuweilen, die Diamanten, um ihnen mehr Glanz und Erhöhung zu geben, auf einen kriſtallenen Grund legt.

Caballeros, ſ. Cavalleros.

Cabeca, ſ. Cabeſſe.

Cabeſas heißt diejenige ſpaniſche Wolle, welche aus Eſtremadura kommt.

Cabeſſe oder *Cabeca* nennen die portugieſiſche Seidenhändler in Oſtindien die feinſte Sorte Seide, im Gegenſatz von Bariga, womit die geringere benennt wird.

Cabir, ſ. Karatten.

Cable, ſ. Kabel.

Cacochon nennen die Jubelierer jeden Edelſtein, der nur geſchliffen, aber noch nicht geſchnitten oder in eine ordentliche Form gebracht worden iſt. Mehr als bey andern aber bedient man ſich dieſes Worts bey den Rubinen.

Caboletto, eine genueſiſche Silbermünze, wovon 3 einen Lire ausmachen. Ein Caboletto iſt alſo beyläufig 3 Schilling lübiſch oder 6 Kreuzer rheiniſch werth.

Cabre, ſ. Hebzeug.

Cabriolet. Eine Art von leichten Kutſchen, welche nur zwey Räder hat, und von einem Pferde gezogen wird.

Cabujan iſt eine Art von Hanf, der in der Provinz Panama in Weſtindien, oder im ſüdlichen Amerika wächſt. Die Pflanze hat diſtelähnliche Blätter, ſie ſind aber etwas breiter, dicker und grüner. Wenn ſie reif iſt, läßt man ſie wie den gewöhnlichen Hanf röſten und wann ſie trocken iſt, ſo lange mit hölzernen Schlägeln klopfen, bis nichts mehr übrig iſt, als die Faſern, welche man ſpinnt und ein Garn von auſſerordentlicher Dauerhaftigkeit davon erhält.

Cabureiba iſt ein Beyname des peruvianiſchen Balſams.

Cacha, welche man in China Cayas, und an vielen andern Orten in Indien Cas, Caſſe, Caſie nennt, iſt eine kleine küpferne oder zinnerne Scheidemünze, die etwas mehr als einen franzöſiſchen Denier gilt.

Die japaniſche Caches ſind von verſchiedenem Werthe, das Tauſend gilt 8 bis 26 engliſche Schillinge.

Cacholong iſt ein Halbedelſtein, welcher erſt in neuern Zeiten entdeckt wurde, in Deutſchland noch ſehr ſelten iſt, und in der buchariſchen Kalmuckey in und an den Kachßern gefunden wird. Er iſt eine weiße oder auch als Opal gefärbte, etwas dicke und halb durchſichtige Achatart, welche im Feuer ganz uneben und undurchſichtig wird und bisweilen in Glaß übergehet. Man verfertigt allerley Figuren und Gefäße daraus.

Cadene heißen ſehr geringe Tapeten, welche die Europäer über Smirna aus der Levante bringen.

Cadis iſt ein franzöſiſcher gekreuzter Wollenzeug von zweyerley Art. Die eine iſt ſehr geringe, ſchmal und nichts anders, als eine Sergette, etwa einer halben Elle breit, die andere hingegen iſt fein, und auf Tuchart zugerichtet.

Cadou, *Cuducaie*, iſt eine indianiſche Kernfrucht von der Größe einer Muskatennuß, wenn ſie trocken iſt, welche auf wilden Bäumen wächſt, und womit in Indien die Leinwand zum Färben zubereitet wird.

Cadix, *Cadis*, *Cadiz* oder *Cabis*, lat. *Gades*, eine der vornehmſten Handelsſtädte in Spanien, in der Provinz Andaluſien, mit einem berühmten Seehafen, hält **Buch und Rechnung** in Realen de Plata zu 34 Maravedis de Plata, oder 16 Anuetos. 1 Peſo de Plata hat 8, ein Doplon de Plata 32, und 1 Dukado de Plata 11 Reales; 1 Dukado de Cambio aber wird zu 11 Reales 1 Maravedis, oder zu 375 Maravedis de Plata gerechnet, und gemeiniglich bey dem Wechſel in 20 Sueldos a 12 Dineros eingetheilt.

Von **wirklich geprägten Münzen** gilt ein Peſo duro oder Fuerte, oder ein ſogenanntes Stück von Achten $10\frac{5}{8}$ Reales de Plata. 1000 Peſos duros wiegen in Cadix 117 Mark 2 Onſas, in Hamburg aber 115 Mark 7 bis 9 Loth kölniſch. Die weitere hier gewöhnliche Münzſorten kommen mit den übrigen ſpaniſchen überein.

Bey dem **Handelsgewicht** hat 1 Quintal 4 Arrobas, 100 Libras, 200 Mark, 1600 Onſas, und 1 Onſa hat 16 Adornos. Die Arroba hat $23\frac{3}{4}$ Pfunde in Hamburg.

Das **Ellenmaas** iſt die caſtilianiſche Vara, welche $375\frac{9}{10}$ franzöſiſche Linien hält. 100 Varas ſind gleich 148 Ellen in Hamburg.

Man wechſelt von hier und giebt 1) nach Amſterdam 1 Dukado de Cambio für 98 Pfennige fläмиſch Banko a Uſo; 2) Genua 120 Peſos de Plata für 100 Pezze von 115 Soldi fuori di Banko, a Uſo; 3) Liſſabon 1 Peſo de Plata für 600 Rees auf 15 Tage nach Sicht; 4) Livorno 121 Peſos de Plata für 100 Pezze da otto Reali, a Uſo; 5) London, 1 Peſo de Plata für 40 Pfennige Sterling, a Uſo; 6) Madrit 100 Peſos de Plata für 100 Peſos de Plata; 7) Paris, 1 Peſo de Plata für 78 Sols Tourn. a Uſo.

Der Uſo bedeutet 2 Monat nach dato des Briefes; bey franzöſiſchen Briefen aber gemeiniglich nur 6 Wochen, oder gar nur einen Monat. Die Briefe, welche in Cadix zahlbar ſind, haben durchgehends 6 Reſpekttage.

Caement, ſ. Cement.

Caffard, *Damas caffard*, ſ. Damaſt.

Caffards, *Satins caffards*, ſ. Atlas.

Caffas de bois ſind noch geringere Zeuge als die gemeine Ligaturen von Leinwand und Wolle.

Caffis iſt ein Kornmaas zu Alikante, ungefähr 4 Faß hamburg. Maaſes haltend.

Cafici, ein Maas in der Barbarey, wovon 7 eine amſterdamer Laſt ausmachen.

Cabiz oder *Cabys*, ein ſpaniſches Kornmaas, wovon 184 auf eine amſterdamer Laſt gehen.

Caimacanis, ſ. Cambraſine.

Caladaris ſind roth oder ſchwarzgeſtreifte Kattune, welche in Bengala verfertigt werden.

Calamande, ſ. Calmande.

Calambac, ſ. Paradiesholz.

Calambom, ein grünlichtes wohlriechendes Holz, welches aus Indien kommt und von den Tiſchlern zu zierlichen Arbeiten gebraucht wird.

Calaminque, ſ. Calmande.
Calamita, ſ. Storax.
Calamita alba iſt der feinſte weiße Thon, den man zu Tobackspfeifen verarbeitet.
Calancas, ſ. Calencards.
Calandaris, ſ. Caladaris.
Calcanthum, ſ. Vitriol.
Calebaſſe, ſ. Kürbisflaſche.
Calencards oder *Calancas* heißen die ſchönſten Kattune, welche in Indien und Perſien verfertigt und mit dem Pinſel oder einer Rohrfeder gemalt werden.
Calette heißt die unterſte Fläche eines geſchliffenen Edelſteins.
Callarias, ſ. Kabeljau.
Callée, *Cuirs de Callée* nennet man die aus der Barbarey kommende Leder, welche zu Bona gekauft werden. Sie ſind vortreflich, aber ſchwer zu haben, weil die Tagraner und Andaluſier ſie aufkaufen und zum Gebrauch des Landes zurichten.
Callichthys, ſ. Wels.
Calloti iſt eine Sorte Soda, welche aus kleinen Stücken, wie Kieſelſteine beſtehet und für beſſer als andere gehalten wird.
Calmande, ſ. Utrechter Raſch.
Calquier. Darunter verſtehet man die auf türkiſche Art gearbeitete indianiſchen Atlaſſe, oder auch geflammte indianiſchen Taffente.
Calville, eine Art Aepfel, wovon der Art. Apfel nachzuſehen iſt.
Cambaye heißen die baumwollene Tücher, welche auf der Küſte von Coromandel, zu Bengala und Madras fabricirt und meiſtens von den Engländern ausgeführt werden.
Cambio, ſ. Wechſel.
Cambogia, ſ. Gummigutt.

Cambraſine, eine dem Kammertuch ähnliche feine ägyptiſche Leinwand, womit zu Cairo, Alexandria und Roſetta ein ziemlich großer Handel getrieben wird.

Cambray, ſ. Kammertuch.

Camechain, eine große Pomeranze, wächſt im Königreiche Tunquin, hat eine rauhe, dicke, fahlgelbe Schale, iſt aber inwendig ſo gelb als Bernſtein und von vortreflichem Geruch und Geſchmack.

Cameade, ſ. Pfeffer.

Cameline, ſ. Leindotter.

Camelin, ſ. Kamlot.

Camelot, ebend.

Camelotine, ſ. Kamlotchen.

Camions, die kleinere Arten Stecknadeln, ſ. Stecknadeln.

Campanes, ſ. Kampanen.

Campanini, ein italieniſcher Marmor von verſchiedener Farbe, welcher zu Pietra Santa in dem Gebirge von Carrara bricht. Er hat einen ſehr ſtarken Klang, wenn man darauf ſchlägt, zerſpringt aber auch leicht.

Cambe, ein tuchartiger Droguet, mit einem ins Kreuz durchſchoſſenen Eintrag.

Campecheholz, ſ. Kampeſcheholz.

Campes, ſ. Cambe.

Campine heißt in den Niederlanden eine unbebauete Gegend.

Campo, eine ſpaniſche Wolle, die aus Sevilien und Malagga ausgeführet wird.

Campote ein ſchönes dickes baumwollenes Tuch, welches auf den philippiniſchen Inſeln bereitet wird.

Campſarius heißt bey den Wechſelgeſchäften zuweilen der Remittent, und zuweilen auch der Traßirer.

Campſor, ſ. Campſarius.

Canade oder *Canador* iſt ein portugieſiſches Maas flüſſiger Dinge, wovon zu Liſſabon 28 auf 11 hamburg.

burg. Stübchen gehen; zu Porto aber iſt die Canade um 30 Procent größer.

Canan, ein indianiſches Maas flüßiger Dinge, ungefähr einen Pott oder 2 pariſer Pinten haltend.

Canaryus, ſ. Bauernpfeffer.

Canaſter, ſ. Knaſter.

Cancamum iſt ein ſehr rares afrikaniſches Gummi, welches ausſiehet, als wenn es aus mancherley Gummiarten, die ſich durch ihre verſchiedene Farben unterſcheiden, zuſammengeſetzt wäre. Es wird hauptſächlich in den Apothecken gebraucht.

Cancanias heißt der oſtindiſche Atlas.

Candi, ſ. Cando.

Candile oder *Candy* iſt das gröſte Gewicht, deſſen man ſich auf den aſiatiſchen Küſten bedient. Auf der Küſte von Bombay wiegt es 560 engliſche und zu Kalikut 451 hamburgiſche Pfunde und 7 dergleichen Lothe.

Candis, ſ. Kandelzucker.

Candisſtörzel wird in den Zuckerſiederenen der Syrup genennet, welcher bey Verfertigung des Kandelzuckers zurücke bleibt und ſich nicht kriſtalliſiren läßt.

Cando oder *Candi* iſt ein oſtindiſches Längenmaas. Zu Goa hält der Cando 17 holländiſche Ellen.

Candel, ein oſtindiſches Getraidmaas, welches 14 pariſer Scheffel hält.

Cane, ein Längenmaas, ſ. Stab.

Canepin, ſ. Hühnerleder.

Cagette, ein geringer Wollenzeug, welcher zur Kleidung des gemeinen Volks dient, zu Caen in der Niedernormandie verfertigt wird, und daher den Namen hat.

Canica, der wilde Zimmt, welcher auf der Inſel Cuba wächſt, und im Geſchmack der Gewürznelke am nächſten kommt.

Canna iſt ein an mehrern Orten gewöhnliches Längenmaas, welches zu

	Avignon	$862\frac{4}{10}$	Pariſer Linien
	Barcelona	$696\frac{6}{10}$	
Florenz	in Wolle	$1047\frac{4}{10}$	
	in Seide	1032	
	Genua	$1168\frac{6}{10}$	
	—	1113	
	—	$1001\frac{7}{10}$	
Lucca	in Wolle	$1073\frac{2}{10}$	
	in Seide	1026	
	Mahon	$709\frac{6}{10}$	
	Maiorca	$760\frac{3}{10}$	
	Malta	$993\frac{1}{2}$	
	Marſeille	890	
	Meßina	$858\frac{4}{10}$	
	Montpeiller	$891\frac{6}{10}$	
	Neapel	$935\frac{2}{10}$	
	Palermo	$858\frac{4}{10}$	
	Provence	$888\frac{9}{10}$	
	in Leinwand	$926\frac{4}{10}$	
Rom	in Seide, in Wolle	882	
	Saragoſſa	$918\frac{4}{10}$	
	Sicilien	$858\frac{4}{10}$	
	Tortoſa	$705\frac{6}{10}$	
	Toulon	$859\frac{6}{10}$	
	Toulouſe	807	

hält.

Cannequins heißen die oſtindiſche Kattune, womit auf der Küſte von Guinea ſtark gehandelt wird.

Canon heißt 1) das Rohr eines deutſchen Schlüſſels, 2) das Rohr eines Schloſſes, worein der franzöſiſche Schlüſſel geſteckt wird, wenn man das Schloß auf-

aufſperren will; 3) die jährliche Abgabe eines Lehen- oder Erbzinsmannes, oder Pachters; 4) die dickſte deutſche Schrift in den Buchdruckereyen und Schriftgieſereyen, und 5) ein langer runder Topf von ächtem oder unächtem Porcellain, worinnen die Apothecker Säfte, Latwergen u. d. g. aufzubewahren pflegen.

Canot, *Canoe* heißt ein kleiner Kahn oder Boot.

Canques, ſ. Nankin.

Cantar, ſ. Alquier.

Cantaro iſt ein Centnergewicht, deſſen man ſich in Italien, in der Levante und auf den Küſten der Barbarey bedient. Es iſt aber nicht von gleicher Größe. Zu Acor hat der Centner 100 Rottel, und ſoll an geſponnener Baumwolle 600, und an roher 650 Pf. in Livorno wiegen. Zu Alexandria iſt er von dreyfacher Art, von 88, von 125 und von 195 Pf. hamburgiſch. Zu Algier hat er an Flachs 200 Rotteln, an Roſinen, Feigen, Butter, Honig, Datteln, Oel und Seife 166 Rotteln, an Eiſen, Bley, Garn und Wolle 150, an Mandeln, Käſe und Baumwolle 110, an Kupfer, Erz und Wachs 100 Rotteln, und ſind 100 Rotteln gleich $111\frac{1}{2}$ Pf. hamburgiſch. Eben ſo verſchieden iſt dieſes Gewicht zu Aleppo. Die meiſten Waaren werden mit Cantaren von 100 Rotteln zu 720 Drammen gewogen, welche 470 Pf. hamburg. machen; hingegen iſt bey der Seide und einigen andern Waaren der Rottel kleiner; auch bedient man ſich des großen tripolitaniſchen Cantaro von 175 Rotteln, oder $822\frac{1}{2}$ Pf. hamburgiſch. Zu Cairo werden mit Cantaren von 100 Rotteln verſchiedene Waaren gewogen, bey Queckſilber und Zinn aber hat der Cantaro 102, bey Kaffee und Eiſendrat 105, bey Muskatnüſſen, Saſaperill, Elephantenzähnen und Spica celtica 110, bey Mandeln 115, bey Färbeholz,

120, bey Arſenik 125, bey Mennie 130, bey Gummi und Aloe 133, und bey Archiſolglio 150 Rotteln, 100 Rotteln aber wiegen 89 Pf. in Hamburg. Zu **Carma**, auf der Inſel Candia hält er 109 Pf. auf der Inſel Cypern 491 Pf. Zu **Damaſco** 369 Pf. und zu **Genua** 100 Pf. hamburgiſchen Gewichtes. Zu **Conſtantinopel**, wo der Cantaro $7\frac{1}{3}$ Batmann, 44 Ocken, 100 Rotteln hat, beträgt er 115 Pf. hamburgiſch. Zu **Livorno** hat der Cantaro 151 Pf. Zucker, 150 Pf. Mehl, Alaun und engliſche Käſe, und 120 Pf. Citronenſaft, bey allen übrigen Waaren aber 160 Pf. und iſt das Livorneſer Gewicht $41\frac{1}{3}$ Procent leichter als das hamburgiſche. Zu **Majorca** hat er 104 Pf. Zu **Neapel** wiegt der große Cantar 280 und der kleine 150 Pf. welche 185 und 99 Pf. in Hamburg ausmachen. In **Sardinien** hat er 100 Pf. welche $82\frac{3}{4}$ Pf. in Hamburg gleich kommen. In **Sicilien** hat der große Cantar 100 große oder 110 kleine Rottel, und der kleine Cantar 100 kleine Rottel, welche 164 Pf. hamburg. austragen. Zu **Smirna** hält er bey engliſchem Zinn, Palmen, Holz, Baumwolle, Wolle, Anis, Büffelshäuten und Corduan 44, bey allen übrigen Waaren aber 45 Ocken, welche 114 und 117 hamburgiſchen Pfunden gleich kommen; und zu **Tunis** wiegt ein Cantar $102\frac{1}{2}$ Pf. hamburgiſches Gewicht.

Cantaro iſt auch ein Maas, deſſen man ſich in Cochin bedient. Es giebt davon dreyerley Arten, die um einige Pfunde voneinander unterſchieden ſind. Gemeiniglich hat der Cantar 4 Rubi und der Rubi 32 Rotteln. Zu Alicante und Valencia führt ein Weinmaas dieſen Namen, welches 3 Stübchen hamburgiſch oder 573 franz. Cubiczolle enthält.

Cantille, ſ. Kantillen.
Cantor iſt ein ſardiniſches Gewicht von 145 venetianiſchen Pfunden.
Cacutehouc heißt das cayenniſche elaſtiſche Harz, ſ. Federharz.
Caova, ſ. Kaffee.
Capaiva, ſ. Copaiva.
Capelone, eine Scheidemünze zu Modena, welche 2 Capelline oder 5 Soldi, 4 derſelben aber 3 Schillinge 4 Pfennige hamburg. Banko ausmachen.
Capenna, ſ. Perſch.
Caphar heißt der Zoll, welchen die chriſtliche Kaufleute an die Türken bezahlen müſſen, wann ſie Waaren von Aleppo nach Jeruſalem oder an andere Orte in Paleſtina ſenden.
Capitatio, ſ. Kopfſteuer.
Capiton, ſ. Floretſeide.
Capitons, ein Beyname der Hoboeerdbeere, ſ. Erdbeer.
Capoc, ſ. Kapock.
Capoquier, ſ. ebendaſelbſt.
Capparis, ſ. Kappern.
Capperoe, *Coronde* nennet man auf der Inſel Ceylon eine Art Zimmet, ſ. dieſen Artickel.
Caprificatio heißt die künſtliche Befeuchtung des Feigenbaums, ſ. Feigenbaum.
Capromargos, *Capnomargos* ſind ſynonimiſche Benennungen der röthlichen Mergelerde.
Capſicum, der Braſilienpfeffer, die Pfefferbeere, ſ. indianiſcher Pfeffer.
Cara, ein in Apulien gebräuchliches Maas trockener Dinge, welches mit dem venetianiſchen Staro übereinkommt.
Carabe, ſ. Ambra.
Caracalla, die Schneckenphaſeole, ſ. Phaſeole.

Caracoli, ein auf den Antillen ſehr bekanntes Metall, welches aus Silber, Kupfer und Gold zuſammengeſetzt und deſſen Miſchung ſo vollkommen iſt, daß ſich ſeine Farbe weder im Waſſer, noch in der Erde verändert. Es hat in Europa noch nicht vollkommen nachgemacht werden können. Die beſte bisher bekannt gewordene Proportion beſtehet in 6 Theilen Silber, 3 Theilen rothem gereinigtem Kupfer und 1 Theil Gold.

Carafe, ein Weinmaas zu Neapel. 197$\frac{3}{10}$ ſind einer Ohm hamburgiſchen Maaſes gleich.

Caragach iſt ein Name der ſmirniſchen Baumwolle, welche über Marſeille kommt.

Caragi nennet man in den Staaten des türkiſchen Kayſers die Eingangszölle von fremden Waaren. Wer dieſen Zoll auf der Gränze bezahlt hat, kann unter Vorzeigung des darüber erhaltenen Scheins, ſeine Waaren von einer Stadt zur andern führen und damit handeln, ohne einen weitern Zoll bezahlen zu dörfen.

Caragrouche, eine Silbermünze des ottomanniſchen Reichs, welche 9 Quentchen wiegt und etwa 4 franzöſiſche Livres beträgt. Zu Konſtatinopel wird ſie für 240 Aſper angenommen.

Carangue iſt ein Fiſch, welcher 3 bis 4 Schuhe lang, am Bauch einen Schuh breit, und etwa 4 bis 5 Zoll dick iſt. Das Maul iſt ſehr groß und mit ſtarken Zähnen bewafnet; die Augen ſind roth und groß. Zwo große Floſſen ſtehen an dem Halſe. Die Rückenfaſern ſind ungleich, die an den Ohren befindliche aber ſpitzig. Der Schwanz iſt breit. Man fängt dieſen Fiſch häufig in den amerikaniſchen Gewäſſern bey Martinique. Sein Fleiſch iſt weiß, fett, ſaftig und ſehr ſchmackhaft und er iſt überhaupt einer von den beſten Seefiſchen. Es giebt

eine

eine Gattung davon, welche kleiner ſind und Weißfiſche genennt werden.

Carapace iſt die äuſſere grobe Schale der Schildkröte, ſ. dieſen Artickel.

Caraque, ſ. Kraackporcellain.

Carara, ſ. Cantaro.

Caraſſins, ſ. Karpfe.

Caravane oder **Carawane** iſt eine Geſellſchaft reiſender Kaufleute oder Pilgrime in Orient, die ſich der Sicherheit wegen miteinander zu reiſen verſammeln. Ihre nähre Einrichtung iſt aus ſo vielen Reiſebeſchreibungen allgemein bekannt. Wir merken hier nur noch an, daß hievon mancherley Waaren, welche ſie mitbringen, wie z. B. der Caravanenthee, ihren Beynamen erhalten.

Carboy, ein zu Gombron an der perſiſchen Küſte übliches Maas flüßiger Sachen, welches 5 Gallons hält.

Cardamomme, ſ. Kardamummen.

Cardis, *Cartis* oder *Cottis* iſt ein franzöſiſcher Zeug von gekämmter Wolle, etwas beſſer als Raſch, welcher heut zu Tag Soy genennet wird.

Carga, ein Getraidmaas in Katalonien, deren 18½ auf eine hamburg. Laſt gehen; ingleichem ein Weinmaas, welches 42 hamburg. Stübchen beträgt; und endlich die Ladung eines Schiffes.

Cargador heißt in Holland und Portugall ein Schiffsmäckler.

Cargaſon heißt entweder eine ganze Schiffsladung, oder auch nur ein Theil derſelben.

Cargo oder *Carico*, ein Gewicht, welches in Spanien an einigen Orten 2½, an andern aber 3 Quintals, zu Majorca 271 und zu Venedig 250 hamburg. Pfunde hält.

Cariacu, ein amerikaniſches Säugthier, welches mit dem Dannhirſch viele Aehnlichkeit hat.

Cariciren. Jemand mit Wechſeln cariciren, heißt ihn mit zu ſtarkem Traßiren beſchwerlich fallen.

Carico, ſ. Cargo.

Cariſeé, ſ. Kerſey.

Cariſet, ebend.

Carld'or, ſ. Karolin.

Carlino, eine Silbermünze von verſchiedenem Werthe. Zu Neapel iſt ſie $10\frac{1}{10}$ Kreuzern nach dem 20 Guldenfuß; auf der Inſel Malta 4 Kreuzern nach eben dieſem Fuß; zu Rom $9\frac{1}{3}$ Kreuzern und in Sicilien $5\frac{1}{10}$ Kreuzern gleich. Nach der Landesmünze gilt ein Carlino zu Malta einen halben Taro; zu Rom $7\frac{1}{2}$ Bajocci; und zu Neapel betragen 10 *Carlini* einen Dukato di Regno.

Carmelite, eine Birn von mittelmäßiger Größe, von Farbe grau, auf der Sonnenſeite aber röthlich und dunkel gefleckt. Sie iſt hart und trocken.

Carnailea, ein Beyname des Dattelbaums.

Carobe iſt der kleinſte Theil des franzöſiſchen Handelsgewichtes, wovon 24 auf ein Gran gehen.

Carolin d'or, ſ. Karoline.

Caroline, eine ſchwediſche Silbermünze, deren Preiß bis zum Jahr 1776. nach dem 20 Guldenfuß 37 Kreuzer betragen hat.

Carotte wird zu Algier der portugieſiſche Doubron von 6400 Rees genannt, welcher daſelbſt 16 fl. 11 kr. nach dem zwanzig Guldenfuß beyläufig gilt.

Carrata, ein an verſchiedenen Orten in Italien übliches Körpermaas, welches zu Carrara 25 Palmi hält.

Carre oder *Carſe* iſt ein Maas, deſſen man ſich zu Briare bedient, das Getraid zu meſſen. $10\frac{10}{11}$ machen ein pariſer Septier.

Carro, ein Maas zu Neapel, ungefähr $36\frac{1}{3}$ Fuß hamburg. Maaſes haltend.

Carte, ſ. Quarte.

Carruba, ſ. Carobe.

Car-

Cartel iſt ein Kornmaas, welches zu Rocroy 35, zu Sedan 39 und zu Montmidy 48½ Pfund Marktgewicht beträgt.

Carteſienne a la Boulonoiſe heißt diejenige Seide, welche die Amſterdamer Kaufleute von Mayland bekommen.

Cartoccio iſt ein Weinmaas zu Rom, und der 4te Theil eines Foglietto. Eilf davon machen ein Quartier hamburg. Maaſes.

Cartocco, ſ. Cartoccio.

Cartouche iſt ein Oelmaas zu Meßina in Sicilien, davon 126 auf die Salma gehen. Es ſoll 22 bis 24 Unzen wiegen.

Caſava, ſ. Gazana.

Casbechi, ſ. Kasbegui.

Caſcarille, *Chacril*, eine von außen etwas grauliche Rinde aus Peru, inwendig dunkelbraun, am Geſchmack bitter, von Geruch lieblich, beſonders wenn ſie angezündet wird. In der Viehearzneykunſt wird ſie wider den Durchfall des Viehes gebraucht.

Caſches, ſ. Cash.

Cash, eine Kupfermünze zu Tonquin, von ſehr veränderlichem Werthe, deren aber gemeiniglich 1000 einen Thaler gelten.

Caſſabuch, ſ. Kaſſenbuch.

Caſſaconto, ſ. Kaſſenkonto.

Caſſava, ſ. Madagaskariſches Brod.

Caſſenolles, eine Art ſehr leichter Galläpfel, welche zum Färben der gezwirnten Seide gebraucht werden.

Caſſerole, ſ. Kaſtrol.

Caſſetto iſt eine venetianiſche Kupfermünze, welche 2 Soldi oder beyläufig einen Kreuzer gilt.

Caſſina ein Synonimum des Tabacks.

Caſſoletbirn heißt die grüne Muſcatellerbirn.

Caſſonade, ſ. Farinzucker.

Caſſons, ſ. Danziger Aſche.

Caſtag-

Caſtagnette, ein aus Seide, Wolle und flächſernem Garn gewebter auf booden Seiten gekreuzter Zeug, welcher zu Amiens verfertigt wird. Er ſoll aus 41 Aufzügen beſtehen.

Caſtalogne, *Caſtelogne*, *Catalogne*, heißen gewirkte Bettdecken von feiner Wolle, welche vormals in Catalonien verfertigt wurden, nun aber zu Montpellier in Frankreich am beſten gewebt werden.

Caſtillan, eine ſpaniſche Goldmünze, welche 14 Realen und 16 Deniers, oder 5 Livres 5 Sols nach franzöſchem Gelde beträgt. Ferner ein ſpaniſches Goldgewicht von 8 Tonims, oder 96 Gran.

Caſtine, eine mit Eiſenerz vermiſchte beſondere Erde, welche in den Bergwerken von Nivernois häufig gefunden wird. Man hält ſie für ſehr nützlich zum Einſchmelzen.

Caſtor, ſ. Biber.

Caſtriren, ſ. Verſchneiden.

Catalogne, ſ. Caſtalogne.

Cati, *Catt* oder *Catti*, eine Rechnungsmünze auf der Inſel Java, welche 19 holländiſche Gulden beträgt. Ingleichem ein chineſiſches Gewicht 2 Mark $3\frac{3}{5}$ Unzen, franz.

Catillacbirn, ſ. Birn No. 84.

Catti, ſ. Cati.

Catty, eine Rechnungsmünze zu Siam in Aſien, von 20 Tales oder beyläufig 122 fl. 20 kr. im 20 fl. Fuß.

Cavada, ſ. Canade.

Cavailhos, ſ. Cavalhos.

Cavalato, eine kleine italieniſche Silbermünze, welche zween Paoli gilt.

Cavalhos iſt eine Leinwand, meiſtens ſchleſiſcher Fabrick, welche wie die Tandems gelegt, und auf dem Papier, welches ſie umgiebt, mit 2 Pferden gezeichnet iſt. Sie wird am häufigſten nach Spanien und Portugall verkauft.

Cavalier iſt eine flandriſche Silbermünze, welche nach franz. Gelde 27 Sols und 2 Deniers beträgt.

Cavallato, eine kleine Silbermünze in Italien, welche 2 Pooli gilt.

Cavallo, eine kleine Kupfermünze im Piemonteſiſchen und Neapolitaniſchen, etwas mehr als ein Denier geltend.

Cavallucco, ſ. Picciolo.

Cavan, ein Getraidmaas zu Manilla, an Reis 47 Pfund nach franzöſiſchem Markgewicht haltend.

Cavelin, ſ. Gabelung.

Caveſco ein ſpaniſches Maas, welches den 16ten Theil der Amſterdamer Laſt beträgt.

Cavolette, ſ. Vanille.

Ceder, lat. *Cedrus*, fr. *Cedre*. Dieſe Benennung führen ſehr verſchiedene Bäume und Sträucher, als z. B. die rußiſche oder ſibiriſche Ceder, welche in Sibirien, der Schweiz und Tyrol wächſet und ſonſten Zirbelnußbaum genennet wird; eine Art Kupreſſen, wovon das feine wohlriechende Cedernholz kommt und welche unter dem Namen der weiſen Ceder bekannt iſt; und endlich verſchiedene zum Geſchlecht der Wachholder gehörige Stauden, wovon der Artickel Wachholder nachzuſehen iſt.

Die ächte oder libanotiſche Ceder, Ceder von Libanon, *Pinus Cedrus*, Linn. wird vom Linne unter das Geſchlecht der Fichte geſetzt, andere aber rechnen ſie zu den Lerchenbäumen. Sie trägt männliche und weibliche Blüthen. Jene ſind einen Zoll dick, länglich, gelb und voll Blumenſtaub und haben an der Baſis eine allgemeine Decke, welche fortdauert und mit einem Büſchel von Nadeln beſetzt iſt; dieſe aber ſitzen auf beſondern Aeſten und bilden eyrunde Kätzchen, welche einen Zoll lang und vier Linien dick ſind, anfangs purpurroth ausſehen und nach der Befruchtung braun werden. Die Saamen-

menkapſeln ſind Zapfen von fünf Zoll in der Länge und vier Zoll in der Dicke, welche aufrecht ſtehen und ſehr veſt an den Aeſten ſitzen. Die ſteife und ſpitzige Blätter oder Nadeln, welche der Baum auch im Winter behält, ſind 1½ Zoll lang und ſtehen, wie bey dem Lerchenbaum, zu ein paar Dutzenden beyſammen, und ragen zwiſchen den Zweigen aus einer gemeinſchaftlichen Scheide hervor. Der Stamm wird gegen 24 Fuß hoch, aber ſehr dick. Die Rinde iſt aſchfarbig und bräunlich und bleibt lange glatt und glänzend. Das Holz gleich unter der Rinde iſt weiß und weich, tiefer innen aber hart, braunroth und ſehr bitter, weswegen er auch von den Würmern nicht angegriffen wird und beſonders zum Schiffbau ſehr brauchbar iſt.

Das Vaterland des Cedernbaums ſind die Gebürge des Libanon in Aſien. Der Boden daſelbſt iſt ſehr rauch und ſteil, und die Luft ſehr kühl. Man hat daher in England ſowohl als in Deutſchland mit gutem Erfolg Cedern angepflanzt. Sie halten unſern Winter ſehr gut aus und gedeihen beſſer auf ſteinigten Gebürgen als im tiefen Grund und auf der Ebene.

Wenn man den Cedernbaum anpflanzen will, ſo muß man gute Saamenzapfen, ſonſten Cedernnüſſe genannt, zu erhalten ſuchen. Die levantiſche ſind beſſer als die in England gezogene. Der Saame wird aus den Zapfen behutſam herausgenommen, damit er nicht beſchädiget werden möge. Weil die Zapfen ſehr hart ſind, ſo legt man ſie zuvor 24 Stunden in lauwarmes Waſſer, oder bohrt den Kern heraus und treibt einen Keil in das Loch, wodurch die Schuppen geöfnet werden. Den Saamen legt man im Frühling in einen Kaſten mit guter Gartenerde, bedeckt ihn nur dünn mit ein wenig Sand und hält ihn nicht gar zu feucht. In vier bis fünf Wochen

keimen

keimen die jungen Pflänzchen hervor, welche man im dritten Jahr an den Ort ihrer Beſtimmung ſetzt. Nach du Roi ſind die Stämme in 11 Jahren 12 Schuhe lang und 4 Zoll im Durchſchnitt dicke geworden. Früchte erlangt der Cedernbaum ſehr ſpät, erreicht aber unter allen Bäumen das höchſte Alter.

S. allgem. ök. Forſtmagaz. Frf. u. Lpz. 1764. B. 4. S. 249 — 270.

von Brocke Forſtwiſſenſch. 1. Th. Lpz. 1768. 8. S. 166. ff. und S. 372. ff. 4. Th. Lpz. 1775. 8. S. 491. ff.

Cediren bey Wechſelgeſchäften, ſ. Indoßiren.

Ceer, ſ. Seer.

Ceir, ebend.

Ceitis, ſoll, nach andern Wörterbüchern, eine Münze in Portugall ſeyn, und den 6ten Theil eines Ree gelten. Da aber dieſe Münze ſchon nicht würklich ausgeprägt wird, ſo iſt es noch weniger von jener zu vermuthen.

Ceixupira, ein ſehr ſchmackhafter Fiſch in Braſilien, welcher vermuthlich zum Geſchlechte des Hay gehört. Er unterſcheidet ſich von andern Gattungen durch ſeinen blauſchwarzen Rücken und weißen Bauch, und wird 9 bis 10 Fuß lang.

Celemine, ein ſpaniſches Maas trockener Dinge. Zu Cadix hält eine hamburg. Laſt Getraid 664 Celeminen.

Celleri, ſ. Selleri.

Cement heißt bey den Mäurern ein veſter Mörtel, welcher dem Waſſer widerſtehet, wovon unter dem Wort Mörtel ein mehreres zu finden iſt; ferner manche Arten Kitt, womit Gefäſe beſtrichen werden, welche im Feuer aushalten ſollen; und endlich bey den Metallarbeitern ein meiſtens aus Salzen beſtehendes Pulver, welches die Metalle

verändert, die damit geſchmolzen oder geglühet werden. So wird z. B. durch ein Cement aus Eiſen Stahl gemacht, wie unter dem Wort Stahl gelehret werden wird.

Cementkupfer, lat. *Cuprum praecipitatum*, heißt dasjenige Kupfer, welches aus den Vitriolwaſſern, worinnen die Säure es aufgelößt hatte, entweder von ſelbſt oder durch die Kunſt, mittels des hineingelegten Eiſens, niedergeſchlagen und in ſeiner metalliſchen Geſtalt dargeſtellet wird.

Cementquelle, Cementwaſſer, ſ. Kupferquelle.

Cenſal, ſ. Mäckler.

Cenſur, Büchercenſur, heißt diejenige Policeyanſtalt, welche verhindern ſoll, daß gefährliche und ſchädliche Bücher weder im Lande gedruckt, noch aus andern Ländern eingeführt werden. Sie iſt zwar nicht wirkſam genug, das Uebel, dem ſie entgegen arbeitet, gänzlich zu heben, aber ſie ſchränkt es doch merklich ein und bleibt dahero immer eine heilſame Anſtalt, wenn ſie nicht zu weit getrieben wird.

Bücher, welche die Grundveſte der Religion und die Ruhe des Staats zu untergraben ſuchen, oder alles vernünftigen Endzwecks beraubt, die ſchändlichſten Laſter predigen, verdienen die möglichſte Unterdrückung; dagegen aber iſt eine allzuſtrenge Cenſur nicht nur der Ausbreitung neuer Wahrheiten, der Aufklärung der Menſchen und der Aufnahm der Wiſſenſchaften, ſondern auch dem Buchhandel nachtheilig, der doch gewiß alle Unterſtützung verdient.

Centdienſte heißen diejenige Frohndienſte, welche die in dem Centdiſtrikt angeſeſſene Unterthanen, welche öfter einer ganz andern Obrigkeit bothmäßig ſind, der Centherrſchaft, zum Behuf der Ausübung der peinlichen Gerichtsbarkeit, leiſten müſſen. Sie müſſen z. B. auf die Uebelthäter ſtreifen, das Gericht be-

ſetzen und ſchützen, zu Aufbauung der Gefängniſſe, Galgen ꝛc. Baumaterialien anfahren u. d. g.

Centner iſt die bekannte Benennung eines Gewichts von ungefähr 100 Pfunden. Indeſſen ſind die Pfunde ſowohl als die Centner nicht allenthalben gleich. Nachfolgendes Verzeichniß zeigt die Schwere eines Centners auf verſchiedenen Handelsplätzen und die Schwere des daſelbſt gewöhnlichen Pfundes nach Aſen des holländiſchen Troysgewichtes an, woraus das Verhältniß des einen zu dem andern leicht zu berechnen iſt.

Zu Aachen hält der Centner 100 Pfund, zur Fuhr 106 Pf.	Aſen.
Das Pfund hat	9754
Amſterdam 100 Pfund	10280
Augsburg 100 Pf. ſchwer Gewicht	10220
leichtes	9836
Bern 100 Pf.	10825
Bozen 100 Pf.	10426
Berlin 110 Pf.	9750
Braunſchweig 114 Pf.	9716
Bremen 116 Pf.	10380
Breßlau 132 Pf.	8434
Cöln 106 Pf.	9728
Danzig 120 Pf.	9062
Frankfurth am Mayn nach Centnergewicht, welches 8 Procent ſchwerer iſt als das Pfundgewicht	10595
Hamburg 112 Pf.	10080
Hildesheim 110 Pf.	9716
Königsberg 110 Pf.	7913
Koppenhagen 100 Pf.	10388
Leipzig Handelsgewicht 110 Pf.	9716
Fleiſchgewicht 102 Pf.	10478
Berggewicht 114 Pf.	9375
Stahlgewicht 118 Pf.	9057

	Aſen.
London 112 Pf. avoir du poid	9439
München 100 Pf.	11671
Nürnberg 100 Pf.	10608
Osnabrügg 108 Pf.	10280
Oſtfriesland 100 Pf.	10336
Pirnau 120 Pf.	8670
Prag 120 Pf.	10690
Regensburg 100 Pf.	11671
Reval 120 Pf.	8960
Schottland 112 Pf. avoir du poid	9439
Stettin 112 Pf.	9750
Ulm 100 Pf.	9754
Wien 100 Pf.	11690
In Schweden hat der Centner 100 Pf. und das Pf.	
Viktualiengewicht	8848
Bergwerksgewicht	7822
Landſtädtegewicht	7450
Eiſen oder Stappelſtädte	7079

Bey dem Berggewicht überhaupt hält der Centner 115 Pfunde; das Centnergewicht aber, welches man zum Probiren der Erze und Metalle nimmt, oder der Probircentner iſt nicht mehr als ein Quint, oder der vierte Theil eines Lothes.

Cequini, ſ. Zechini.

Cerreiche, ſ. Eiche.

Cervelatwürſte, bologneſer oder **bononiſche Würſte, Mortadellen**, fr. *Sauciſſons* oder *Sauciſſes de Bologne*, ſind kurze dicke und mit Bindfaden gebundene Würſte, welche in Bologna verfertigt und in Deutſchland von den Italienern verkauft werden. Sie werden in Deutſchland häufig nachgemacht. Auſſer dem Geſchmack der Säure hat man kein ſicheres Kennzeichen, die ächten von den nachgemachten zu unterſcheiden.

Ceſ

Ceßion, Abtrettung ꝛc, ſ. Ueberweiſung.

Chabnam iſt ein ſehr feiner Kattun oder Netteltuch aus Oſtindien, wovon das Stück 16 Ellen hält und gemeiniglich $\frac{3}{4}$ Ellen breit iſt.

Chacart, ein gewürfelter oſtindiſcher Kattun. Das Stück hält insgemein 11$\frac{1}{2}$ Ellen und iſt $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Chagrin, ſ. Schagrin.

Chair a Dame, ſ. Birn, No. 32.

Chaiſe, ein halber Wagen ohne Thüren und Vorderwände.

Chalcedon, ſ. Kalcedonier.

Chalcitis, ſ. Vitriol.

Chalcopyrites, ſ. Kupferkies.

Chaldron, ein engliſches Kohlenmaas von 36 Scheffeln.

Challer, ſ. Chacart.

Chalons, ein wollener Zeug, welcher ſich vom Raſch dadurch unterſcheidet, daß er etwas breiter und von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt wird und in der warmen Preſſe einen Glanz erhält.

Chaloten, ſ. Schalotten.

Chamacellaſus ſylveſtris et urbana heißt bey den ältern Botaniſten der Zwergkirſchenbaum.

Chambertin, eine ſehr gute Sorte Burgunderwein, welche zu Champertin in Oberburgund wächſt, ſ. Burgunderwein.

Chambrette, ſ. Birn, No. 76.

Chamelot, ſ. Kamelot.

Chamille, ſ. Kamille.

Chamke, ſ. Gewürznelke.

Chamomilla, ſ. Kamille.

Champagnerwein, ein bekannter, in der franzöſiſchen Provinz Champagne wachſender Wein, welcher unter den franzöſiſchen Weinen für den beſten gehalten wird. Er wird wird aus Clävner- und Ruländer,

der Trauben gepreßt. Jene geben weißen und dieſe rothen Wein, welcher wegen der Aehnlichkeit ſeiner Farbe mit dem Auge eines Rebhuhns, Oeil de perdrix genennet wird. Er iſt ſehr geiſtig und von ſäuerlich ſüßem Geſchmack. Wenn er auf Bouteillen abgezogen wird, ehe er vergohren hat, ſo moußirt er ſtark, auſſerdeme aber nicht. Der vorzüglichſte wächſt zu Troyes, Hautwilliers und Ay.

Der Champagnerwein wird ſehr häufig verfälſcht und nachgemacht, beſonders auf folgende Art. Man nimmt 20 berliner Quart, oder 23 nürnbergiſche Maas friſches Birkenwaſſer und 8 Pfund Zucker, läßt beydes zuſammen in einem verzinnten Keſſel zum 4ten Theil einkochen, rein abſchäumen, alsdenn abnehmen, durch ein reines Tuch gieſen und auf ein Fäßchen füllen. So bald es abgekühlt iſt, gießt man 3 bis 4 Eßlöffel voll warme Hefen und eine Maas alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden darf, wirft vier in dünne Scheiben zerſchnittene Citronen hinein, läßt es gähren und ſpündet das Fäßchen, nach vollendeter Gährung, wohl zu. Wann das Getränk 4 Wochen im Keller gelegen hat, ziehet man es auf Bouteillen ab und verpicht dieſe wohl.

Champignon iſt eine Art von Erdſchwämmen aus einem Stiel und einem gewölbten, ſchuppigen, weißlichten Hut, deſſen Blätter braunroth ſind. Unter die vornehmſten eßbaren Schwämme ſind zu rechnen, der **Mosſchwamm**, **Eyerſchwamm** oder Pfifferling, **Pilz**, **Morchel**, **Feldſchwamm** oder Champignon, von deren jeglichem ein eigener Articel handelt.

Champignonaufſatz iſt ein ſolcher Aufſatz an einem Springbronnen, da an einem aufſteigenden Rohr umgekehrte Becken, die untern immer größer als die

die obern, angebracht ſind, da dann das Waſſer im Herunterfallen auf einem Becken nach dem andern anſchlägt, und das Geräuſch vermehrt wird. Es hat ein ſolcher Aufſatz das Anſehen von Champignons, die übereinander an einem Stengel gewachſen wären, und dieſe Aehnlichkeit gab ihm den Namen.

Change heißt bey Kaufleuten ein Tauſch oder Wechſel, da man Geld gegen Geld oder Waaren gegen Waaren umſetzt. S. Tauſch, Wechſel.

Changeaet heißt ein Zeug, der wegen der zweyerley Farben der Kette und des Einſchuſſes nach verändertem Geſichtspunkt bald dieſe bald jene Farbe zurückwirft. Es giebt dergleichen Kamelotte, Taffente und Stoffe.

Chantelage, ein Recht oder Abgabe, welche an einigen Orten in Frankreich der Herrſchaft von dem Wein, ſo auf dem Lager und im Keller im Ganzen oder Einzelnen verkauft wird, bezahlt werden muß. In Deutſchland heißt es Weinaccis oder Weinumgeld.

Chantignoles, eine Art Ziegel, 8 Zoll lang, 4 Zoll breit und 15 bis 17 Striche dick, die man in Paris zu Aufführung der Schorſteinröhren braucht. Auch gewiſſe Klötzchen, die an die Dachſäulen geſchlagen werden, daß ſie die Dachpfetten tragen, führen in Frankreich dieſen Namen, und ſind bey der deutſchen Baukunſt entbehrlich.

Chaouri, eine Silbermünze zu Teflis, der Hauptſtadt in Georgien, ungefähr 9½ fr. Sols.

Chape heißt die Uebergieſung eines friſch gemachten Gewölbes auf dem Rücken deſſelben mit flieſendem Kalk, damit ſich ſolcher in die hier und da gebliebene Ritzen hineinziehe und das Gewölbe deſto mehr Veſtigkeit erhalte.

Chaperon, das ſchräge Dach auf einer freyſtehenden Mauer, welches einen Eſelsrücken formirt, wenn es

es eine Zwiſchenmauer zwiſchen 2 Nachbarn abgiebt, und einen Ablauf hat, wenn ſie einem Eigenthümer allein zugehört.

Chappadellalla iſt ein Zeichen oder Gepräge, welches die Beamten des Königs von Golconda auf die Gewebe der Unterthanen drucken. Auch die Abgabe, welche mit 12 pro Cent dafür entrichtet wird, heißt alſo.

Chaqui, ein Gewicht, womit zu Baſſora in Arabien Gold und Silber gewogen wird, und welches 100 Miskals oder 150 Drames hält.

Char, ein Maas flüßiger Dinge, oder des Weins inſonderheit, zu Genf. (Fuder)

Charatſch, das Kopfgeld der Griechen unter türkiſcher Regierung, welches auf 1 bis 1½ Dukaten kommt und von allen Mannsperſonen bezahlt wird, deren Kopf nicht mehr durch ein gewißes Maas gehet.

Charcanes iſt ein ſeidener oder baumwollener Zeug, der in Oſtindien fabricirt wird und 7 bis 8 Ellen lang und ⅝ Ellen breit iſt. Doch ſind auch manche Stücke, welche unter dieſem Namen aus Indien kommen 6, 8 bis 13 Ellen lang und ⅔ bis ⅚ breit.

Chardons, ſ. Schweinsfedern.

Charge heißt, wie bekannt iſt, ein Amt oder Würde, aber es bedeutet auch eine Laſt oder Ladung auf Schiffen oder Wägen. Inſonderheit bezeichnet es in Champagne und einigen andern franzöſiſchen Provinzen ein Kornmaas von 300 Pfunden Getraid. Ingleichem wird dieſer Name von einer Art Gewichte gebraucht und in Venedig auf 400 Pf. klein Gewicht gerechnet. In Paris, Amſterdam und andern Orten, wo das Gewicht dieſen gleich iſt, macht es ungefähr 240 Pf. aus.

Chargenkaſſe, eine Kaſſe, in welche die Gelder für Chargen, Titel, Standeserhöhungen, Penſionen,

Pri-

Privilegien und andern Gnadenſachen flieſen, und die ſich gemeiniglich in die Chatoulle ergieſet.

Chariage, die Beyführung der Waaren auf Wägen und Karren, oder auch das Fuhrlohn dafür.

Chariot iſt in Antwerpen eine Gattung Gewicht, in Paris aber ein Maas, nach welchem die Werkſtücke verkauft werden, ungefähr 15 Kubikſchuhe, die auf 2 Fuhren gerechnet werden.

Charnir heißt ein Gewinde oder Gewerbe, deſſen ineinanderſchlieſende Gänge mit einem Drat oder Stift (**Charnierſtift**) verbunden ſind. Bey den Panzergerinnen verſteht man dadurch ſtarke, eiſerne und um dem Roſt zu widerſtehen, glühend im Theer abgelöſchte Doppelbänder, welche die veſte und bewegliche Rinne mit einander vereinigen, damit dieſe nach dem Steigen des Unterwaſſers auf und niedergelaſſen werden kann.

Charonius. Dadurch verſteht man in der Baukunſt einen Ort, dem man ſich wegen der giftigen Luft oder großen Geſtanks nicht ohne Gefahr nähern kann, z. B. Schächte, lang verſchloſſene Gewölber, Schöpfbrunnen u. d. g. Man reinigt ſie durch angemachtes Feuer, in welches ſich die verdorbene Luft ſtürzt und dadurch verbeſſert wird, durch Pulver, welches man in einem Gefäs hineinläßt, und eine glühende Kohle darein wirft; durch eingegoſſenes Waſſer u. ſ. w.

Charten, (Feld- Aecker-) ſind genaue Abzeichnungen einer Feldung mit Bemerkung der Markſteine, Wege, Bäche, Buſchwerk, Ackerbeeten u. ſ. w. nach Ruthenmaas. Man empfiehlt ſie dem Landmann ſehr, und ſie können auch einigen Nutzen für einen Liebhaber oder reichen Güterbeſitzer, beſonders bey ſolchen Grundſtücken haben, die nicht veräuſert werden dürfen. Ob ſie aber dem Bauern, der ſie ohnehin nicht ſelbſt machen kann, einen den Koſten pro-

proportionirten Vortheil bringen, ob ſie bey Beeinträchtigungen ſeiner Nachbarn eine gerichtliche Gültigkeit haben, ob er, der gemeiniglich ſeine Güter ſo wohl kennt, daran die Gränzen und Markſteine erſt erlernen darf, iſt eine andere Frage.

Charteparthie, ein geſchriebener und bisweilen von Notarius und Zeugen beſtättigter Kontrakt zwiſchen den Rhedern eines Schiffes oder dem Schiffer und dem Schiffsbefrachter durch Vermittlung eines Mäcklers. Vor dieſem zerrieß man einen ſolchen Kontrakt in 2 Theile, wovon der Befrachter die eine Hälfte und der Schiffer die andere behielt.

Chaſſe-marée iſt die Anſtalt, da durch einen geſchwinden, Tag und Nacht gehenden Poſtwagen die Meerfiſche von der nächſten Seeküſte in die umliegende Gegenden und Hauptſtädte friſch verführt werden. Man hat ſolche Anſtalten in Frankreich, wie auch von Trieſt und Fiume nach Wien, von Holland nach dem Rheinſtrom und von Hamburg nach Sachſen ꝛc. Beträchtliche Zölle, Acciſe und Mauten machen dieſen leckerhaften Fiſchhandel zu einem einträglichen Kameralgefälle.

Chaſſis, 1) bedeutet es in der Baukunſt eine Einfaſſung und Rahme zu Fenſtern, Bildern, Spiegeln u. ſ. w. Ihre Breite muß im Verhältnis mit der Sache ſtehen, die ſie umgiebt, nicht über $\frac{1}{4}$ und nicht unter $\frac{1}{6}$ des eingefaßten Gegenſtandes haben, damit ſie weder bäuriſch noch zu ſchwach in die Augen falle. 2) In den Kattunfabricken ſteht auf einer Bank neben dem Drucktiſch ein Gefäs mit Farben und ein ſogenanntes Chaßis. Dieſes beſteht aus 2 hölzernen Gefäßen, wovon das kleinere im größern befindlich iſt, und der Drucker ſchüttet auf den Boden des äuſſerſten, welches man **Back** nennt, Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieſer Pappe von dergleichen Materialien ſchwimmt das

eigentliche Chaßis, welches auch von Holz, aber kleiner als der Back iſt, und einen Boden von Leder und unmittelbar darauf von abgenuʒtem Tuch hat. Das Chaßis, auf deſſen Boden von dergleichen Tuch die Farben aufgetragen werden, und, weil es abgenuzt iſt, ſich nicht klümperig, ſondern gleichmäßig darauf verbreiten, ſchwimmt deßwegen auf der ſchon angeführten Pappe, damit der Boden deſſelben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe taucht. Auſſerdeme würde dieſe auch in die Zwiſchenräume zwiſchen den Figuren dringen und der Abdruck ſchmuʒig ausfallen. 3) Die Kupferſtecher verſtehen unter Chaßis eine Maſchine, wodurch ſie auf ihre Arbeit ein gleiches Licht verbreiten. Es iſt dieſelbe eine hölzerne Rahme, die die ganze Breite des Fenſters beym Arbeitstiſche einnimmt und mit in Oel getränktem Papier bekleidet iſt, welches auſſen durch die im Quadrat aufgeſpannten Bindfäden unterſtüʒt wird, und die Platte wird nun von gleichem Lichte beleuchtet.

Chatoulle, ſ. Schatulle.

Chavans, Chavons, eine Gattung Mouſſelin oder Neſſeltuch von Bengala.

Chauſſe d'aiſence, ein Rohr, welches in einer Mauer den Unflath eines Privets abführt, und theils von ineinander gefälzten eichenen Dielen im Viereck, theils von Steinen oder auch Bley aufgeführt wird. Es ſoll in der Weite nicht unter 16 und nicht über 32 Zoll ſeyn, wo möglich ſenkrecht ſtehen, oder wo es ſchräg geführt werden muß, ſo ſoll ſolche Schleifung nie unter einem kleinern Eröfnungswinkel, als von 60 Graden geſchehen, damit ſich nicht der Unflath zu ſehr anhänge.

Chauſſee, fr. *Chauſſée*. Dieſer für die Policey ſo wichtige Artickel verdient es, daß wir uns etwas länger darbey verweilen, beſonders da heut zu Tage dergleichen

chen für das Kommercium ſo vortheilhafte Anſtalten die Aufmerkſamkeit der Regierungen mehr als ſonſt auf ſich ziehen. Ueberhaupt heißt jeder durch Kunſt gemachte und in der Mitte etwas erhabene, an beyden Seiten aber unmerklich abſchüßig gehende Weg eine Chauſſee, und auch ſolche Straſſen führen zum öftern dieſen Namen, welche auf die Art entſtehen, daß man im Herbſt ſo weit, als man den folgenden Sommer mit dem Bau zu kommen gedenkt, auf beyden Seiten Gräben ausſchlägt, die Erde auf den Weg bringt, abdacht und ſtampft, oder Wägen darüber gehen läßt, um den Grund zuſammen zu fahren und dadurch veſter zu machen; im folgenden Frühjahr aber die Gräben ſo wohl als den Weg ſelbſt, wo ſie gelitten haben, wieder herſtellt, letztere mit Steinen belegt und mit Kies überſchüttet, oder die obere Lage der Steine mit einem ſchweren eiſernen Hammer klein ſchlägt. Allein da dergleichen Wege von keiner langen Dauer ſind, ſo verſteht man in einem vorzüglichern Verſtand durch Chauſſeen nur ſolche Land- oder Heerſtraßen, die mit größerer Sorgfalt und Dauerhaftigkeit gebauet werden, einen veſten Grund haben, und mit Chauſſeemauren, Abzugsgräben und alle dem hinlänglich verſehen ſind, wodurch ſie eine größere Dauer erlangen. Der Chauſſeebau iſt keine Erfindung neuerer Zeiten, und das Alterthum weiſet uns in dieſem Betracht Werke auf, über die man noch itzt erſtaunt. Die Beſchreibung, welche uns Herodot von einer königlichen Straße in Perſien macht, die von Sardes bis zur Reſidenz Suſa führte, beynahe 450 deutſche Meilen lang und überall mit königlichen Ruhehäuſern und den ſchönſten Herbergen verſehen war; die Ueberbleibſel, welche von den römiſchen Straßen, die ſie in ungeheurer Menge und Größe, oft 1200 Meilen lang, durch ihr ganzes Reich anlegten, noch

vor-

vorhanden ſind, die gerade Richtung, die ſie ihnen gaben und deßwegen wohl Berge abtrugen und Felſen und Gebürge durchbrachen, ihre Erhöhung, in der ſie oft über Sümpfe und kleine Thäler hingiengen, die ungemeine Veſtigkeit und Genauigkeit, die ſie bey ſolchem Bau zu erreichen ſuchten, übertreffen alle Erwartung. Allein nachher wurde eine ſo nützliche Anſtalt äuſſerſt vernachläßigt, und die niederländiſchen Herrſtraßen ſcheinen in den neuern Zeiten die erſten geweſen zu ſeyn, denen die franzöſiſchen folgten, worauf die Chauſſeen auch in England, Spanien und zum Theile in Deutſchland eingeführt wurden. Erſt ums Jahr 1759. in welchem Gautiers Traktat von Anlegung und dem Bau der Wege ins Deutſche überſetzt wurde, fiengen ſie an in Deutſchland allgemein zu werden, wiewohl in einigen Gegenden der Anfang früher gemacht wurde, wie denn unter andern auch an der Straße, die ſich von Oettingen aus gegen Nördlingen zieht, und ſich durch ihre Breite und Höhe, die ſtarken Chauſſeemauren und Brücken, die gerade Richtung und andere Vorzüge, beſonders in der Nähe der erſtern Stadt, auszeichnet und derſelben um ſo mehr Ehre macht, da man damals gewiß in Schwaben noch keinen Mann mit ſo ſoliden Kenntniſſen vom Chauſſeebau geſucht haben würde, ſchon 1753. gearbeitet ward. Die beſten Chauſſeen in Deutſchland ſind in den öſterreichiſchen Staaten.

Bey dem Bau einer Chauſſee iſt das erſte Geſchäfte, ſie abzuſtecken und dadurch ſowohl ihre Direktion als ihre Breite zu beſtimmen. Man preißt die gerade Linie zu ſolchem Zweck an, und wenn man ſie ohne viele Schwierigkeit zu erhalten im Stande iſt, wird man ſich wohl keinen Augenblick beſinnen, da ſie ſich als die kürzeſte dem Erbauer und dem Paſſagier von ſelbſt empfiehlt und einen guten Proſpekt giebt.

giebt. Allein, wenn man auf der andern Seite überlegt, daß die Erkaufung ſo vieler liegenden Güter, über welche die gerade Linie ſich ziehen würde, viele Koſten verurſacht, die mit der Unbequemlichkeit eines kleinen Umwegs in keinem Verhältnis ſtehen, und daß man oft einen zuſammen gefahrnen veſten Weg verlaſſen müßte, um dafür auf den Aeckern einen lockern Boden einzutauſchen, daß zuweilen die Nahrung eines ganzen Orts von der Chauſſee abhängt, die ſich ihm durch eine Krümmung nähert, ſo wird man nicht immer allzueigenſinnig auf der geraden Linie beharren dürfen, ſondern Zeit, Umſtände und die Beſchaffenheit des Fonds in Erwägung ziehen müſſen. Und wie oft ſind Hinderniſſe vorhanden, welche eine gerade Straſſe unmöglich machen, denn wir leben nicht mehr in den Zeiten, da man der Natur mit unſäglicher Mühe und Aufwand Troz bietet; man weicht lieber einem allzuſteilen Berg in etwas aus, als daß man ihn abträgt; entfernt ſich lieber von Ufern und kleinen Flüſſen, die leicht aufſchwellen, als daß man ihnen ungeheure Dämme entgegen ſezt, um den Grund nicht durchwühlen zu laſſen; folgt lieber dem alten Weg, der ſich um einen tiefen Sumpf herumzieht, als daß man mit unermeßlichen Koſten ſich durch denſelbigen durcharbeitet. Die Breite einer Straße ergiebt ſich aus der Beſchaffenheit der Wägen, welche dieſelbige paßiren, indem ſie einander ausweichen müſſen, ohne ſich den Gräben allzuſehr zu nähern, und ſich der Gefahr auszuſezen, hinabzugleiten, auch die Fußgänger nicht verdrengen dürfen. Eine Heerſtraße, welche ſtark befahren wird, muß immer breiter ſeyn, als ein Neben- oder Landweg, doch wenn ſie in dieſem Falle das Maas überſchreitet, ſo erfordert ſie viele unnöthige Koſten und nimmt viel nuzbares Land weg. Man nimmt daher die gering-

ſte

ſte Breite zu 18 Fuß und die größte zu 36 an. Wo- ferne aber die gehörige Breite nicht erreicht werden kann, ſo iſt wenigſtens unumgänglich nöthig, hin und wieder Ruheplätze anzulegen, auf welchen die Wä- gen ſich ausweichen können, und bey Krümmungen den Weg nicht zu ſchmal zu machen, damit ein lan- ger Wagen mit vielen Pferden herumlenken kann, ohne umzuwerfen.

Nach dem Abſtecken einer Chäuſſee iſt das nächſte Geſchäfte, die Gräben auf beyden Seiten auszuſte- chen, deren Breite und Tiefe ſich nach der Menge Waſſers richtet, welches ſie abführen ſollen. Sie erhalten eine Böſchung oder Abdachung, die deſto größer wird, je ſchlechter das Erdreich iſt, welches dadurch verhindert werden ſoll, nachzuſtürzen, und werden um mehrerer Dauer willen auch wohl mit Waſen (Raſen) bekleidet, oder auch mit einem Et- terzaun verſehen, beſonders hält man an ſumpfigten Orten für nöthig, die Böſchung nach der Wegſeite zu mit Faſchinen zu beveſtigen und Weidenreiſer ein- zulegen. Zuweilen legt das Terrain den Gräben allerley Hinderniſſe in den Weg, da man ſich denn helfen muß, ſo gut man kann. Z. B. wenn die Straße am Fuß eines Berges ſich hinzieht, ſo wird der Graben leicht durch den herabflieſenden Unrath angefüllt, man muß ſich alſo vorſehen, und von dem Fuß des Berges abnehmen; wenn die Straßen an Hohlwegen oder an Bergen gehen, wo entwe- der wegen der Schmäle des Platzes, oder weil eine Unterminirung des Waſſers zu befürchten iſt, kei- ne Gräben angebracht werden können, ſo bedient man ſich der Rinnen, welche ordentlich gepflaſtert und durch gehörige Böſchung ſo eingerichtet werden, daß das Waſſer, ſo von dem Berg herunter kommt, in dieſe, und nicht hinten hinweg ein- und fortlau- fen könne. Auch alsdenn, wenn an der Seite

des Berges ein Graben gemacht werden kann, muß oft das Waſſer deſſelben durch ſteinerne Rinnen, die 8 bis 12 Zoll im Lichte weit und mit Steinen bedeckt ſind, unter dem Weg abgeleitet werden.

Da die Abſicht der Gräben darinnen beſteht, dem Waſſer, welches vom Weg herabfließet, fortzuhelfen, ſo müſſen ſie einen Abhang haben, der in zweifelhaftem Falle durchs Abwägen beſtimmt wird. In leimichten Boden darf der Abfall nicht zu ſtark ſeyn, damit das Waſſer die Gräben nicht aufreiße, und man macht lieber die letztere etwas weiter und giebt auf die Ruthe nicht mehr als 2 bis 4 Zoll Fall. Um aber dieſem Waſſer einen Abfluß zu verſchaffen, ſind auch Gräben nöthig, welche die Chauſſee durchſchneiden, und gemeiniglich kommt die Natur ſelbſt zu Hülfe, als welche in tiefen Gegenden Bäche formirt, die das Waſſer der Chauſſeegräben fortführen, und die man nur erweitern und reinigen darf; wo aber dieſe fehlen, muß man durch Kunſt das Waſſer nach niedrigern Gegenden hinleiten. In beyden Fällen ſind Chauſſeebrücken nöthig, deren Weite ſich nach der Höhe und Menge des Waſſers richten muß, welches bey ſtarkem Regenwetter an ſolcher Stelle zuſammenfließen kann, damit weder daſſelbige ſich ſtämmen möge, noch im entgegengeſetzten Fall der Brückenbau unnöthiger Weiſe koſtbar werde. Es können aber ſolche Brücken von Holz oder Steinen gemacht werden, und bey erſtern muß die gerade frey aufgehende Seitenmauer unten $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ der Höhe zur Dicke haben, worauf denn eine Brückenruthe an die andere gelegt, und dieſe mit Reiſig bedeckt werden, auf welches die Belegung der Chauſſee kommt. Bey ſteinernen Brücken werden die Widerlager, weil dieſelben nicht zu hoch zu ſeyn pflegen, ihrer Stärke und der Dicke des Gewölbes nach gemacht, dieſe letztere

aber

aber richtet ſich nach der Laſt, welche darauf zu liegen kommt, und nach der Breite des Abzugs, da denn bey kleinen Durchläſſen oder Dohlen der 6te oder 7te, bey mittelmäßigen der 8te und bey größern der 9te Theil der Weite im Licht für die Dicke des Bogens am Schlußſtein hinlänglich iſt. Woferne aber der Grund von Natur nicht veſt iſt, muß derſelbe durch Rammeln verſichert werden, daß er nicht nachgebe, weil das Mauerwerk ohne Berſtung nicht die geringſte Senkung vertragen kann. Wann es die Höhe der Chauſſee erlaubt, ſo iſt ein halber Cirkel am beſten zum Gewölbe, woferne aber dieſes nicht angeht, muß man eine gedruckte Bogenlinie nehmen, worzu die eyerförmige die beſte iſt. An der Steinmauer oder Brüſtung wird eine gepflaſterte Rinne geführt, damit das Waſſer am Ende der Mauer in den Graben geleitet werde, und ſich nicht auf dem Gewölbe zum Schaden deſſelbigen ſetzen könne.

Wir kommen von den Gräben auf den Chauſſeedamm, (Fahrdamm) oder den vom Boden erhöhten ſteinernen Weg ſelbſt. Da das Gewicht deſſelben beſtändig gegen die Seiten drückt, an welchen die Gräben befindlich ſind, ſo iſt es bey einer dauerhaften Chauſſee eine weſentliche Sache, auf beyden Seiten Futtermauren (Chauſſeemauren) aufzuführen. Man giebt ihnen gemeiniglich zur obern Stärke 1 bis 1½ Fuß und unten im Graben 1½ bis 2 Fuß, wobey aber freylich die Güte der Steine und die Höhe der Futtermauer mit in Betrachtung kommen muß. Von Rechtswegen ſoll der Grund etwas tiefer ſeyn, als der Graben iſt, und eine Grundmauer, die nur trocken auf dem Landboden aufgeſetzt wird, ſcheint wenig Dauer zu verſprechen. Zu Vermehrung der Veſtigkeit giebt man den Chauſſeemauren eine Böſchung, wie ſchon aus obiger Proportion geſchloſſen werden kann. Uebrigens macht

man ſie ſo wohl mit Mörtel, als auch, wenn man die Koſten darzu nicht aufwenden will, trocken und legt zwiſchen die Fugen Moos ein, da ſich denn das Waſſer durch die Zwiſchenräume leichter in den Graben ziehen kann. Wenn die Chauſſeemauren aufgeführt ſind, wird der Grund innerhalb derſelben planirt, wobey man ſorgfältig zuſehen muß, daß keine Löcher und mit Moraſt angefüllte Pfützen gelaſſen, vielmehr ein ſolcher angeſteckter Grund gänzlich ausgehoben und ſolche Löcher mit friſchem Grund angefüllt werden. Dann füllt man mit Erde auf, die man ſtampft, um ihr mehr Veſtigkeit zu geben, und nachdem man mit der Erhöhung des Dammes zu Stande gekommen iſt, ſchreitet man zur **Belegung.** Dieſe geſchieht auf folgende Art: Beyde Seiten werden mit langen Kantenſteinen eingefaßt, zu welchen die größten, längſten und veſteſten Steine genommen werden, damit ſie deſto tiefer in den Grund einſchneiden und alſo dem Ausweichen weniger unterworfen ſeyen. Sie müſſen wieder mit Grund bedeckt werden, um vor dem Losrütteln durchs Fuhrwerk ſicher zu ſeyn, und liegen alſo bey 8 Zoll unter der Oberfläche des Wegs; auch wird die Erde an denſelben, beſonders auf der äuſſern Seite, tüchtig geſtampf.. In den Raum zwiſchen dieſen zwey Reihen Steinen bringt man eine Lage von großen und platten Steinen, deren größte Oberfläche gegen den Boden gekehrt wird, und davon die dickſten in die Mitte und die etwas ſchwächern gegen die Seiten kommen. Man legt ſie ſo dicht als möglich an einander, und füllt die zwiſchen denſelben bleibende Löcher mit kleinen Steinen wohl aus, um ſie aufs veſteſte zu verbinden. Auf dieſe erſte Lage oder ſogenannte **Vorlegſteine** werden noch andere Steine, ſo viel möglich, gleich aufgeſchüttet und mit ſchweren eiſernen Hämmern zuſammen geſchlagen, ſo daß

ner größer als eine Fauſt bleibe, und auf dieſe kommt die Erhöhung von ganz kleinen Steinen, welche in der Mitte des Damms höher als auf beyden Seiten gemacht werden muß, und zwar ſchickt ſich hierzu eine Bogenlinie beſſer, als zwey ſchief liegende Flächen. Dieſer Bogenlinie einen Gegengehalt zu geben, macht man ein **Nebenpflaſter**, ungefähr zwey Schuhe breit, und nimmt darzu die breiteſten und längſten Steine. Ehe ſelbige geſetzt werden, wird eine Furche, 6 Zoll tief und 4 Zoll breit, gezogen, in ſolche zuerſt der **Vorderſatzſtein**, der eigentlich zum Widerſtand dienen muß, auf die hohe Seite geſetzt, und an dieſen Vorderſatzſtein das Nebenpflaſter angelegt, und zwar etwas aufrecht, ſo daß es die Richtſchnur abgeben kann, nach welcher die oberſten geſchlagenen Steine eine Wölbung oder Rundung formiren. Aus eben dieſer Urſache wird auch das Nebenpflaſter zuerſt angelegt. Endlich wird die Oberfläche mit Kies bedeckt, oder in Ermanglung deſſelben zerſchlägt man Steine in ganz kleine Stückchen, oder nimmt Steinſchutt aus den Steingruben darzu. Sehr gut iſt es, wenn man im Anfang dafür ſorgt, daß die Vertiefungen, welche die Räder der Wägen machen, von Zeit zu Zeit, vermittelſt eines Rechens mit eiſernen Zähnen, aufgefüllt und der Weg eben erhalten werde, bis er veſte genug worden iſt. Zuweilen wird auch die Straße nur von Kies und Grund hergerichtet, und ſolche Erhöhung gepflaſtert. Man hat aber zu bedenken, daß alle rund gewölbte Pflaſter, die auf ſolche Art verfertigt ſind, den darunter liegenden Gewölbern Schaden bringen, indem ſie Riſſe bekommen und endlich gar einſtürzen, auch die Unterſtützungsmauren, die dergleichen Straßen einfaſſen, leicht ihren ſenkrechten Stand und die Abdachung verliehren, welche ſie haben. Man muß alſo ſolche rund erhobenen Pflaſter

nie an Straßen anbringen, unter denen Gewölber, oder die mit Mauren eingefaßt ſind. Auch werden nicht alle Chauſſeen mit Schutt oder Kies überſchüttet, ſondern zuweilen mit Steinen von 3 bis 5 Zoll überworfen. So beſchwerlich dies im Anfang den Pferden iſt, ſo ſehr wird der Straſſenbau durch die Schwere der Wägen zuſammengedruckt, und Stein in Stein gefügt, daß endlich alles, wie ein Eſtrich wird; da hingegen Schutt und Kies den Rädern ausweicht, und Geleiſe verurſacht.

Noch muß ich hierbey zweyerley geſtehen: einmal, daß nicht alle Chauſſedämme auf eine ſo ſolide Art gemacht werden, und daß zuweilen die Beſchaffenheit des Bodens und der Gegend erlaubt, zuweilen die Kaſſe befiehlt, in manchen Stücken von den bisher vorgetragenen Regeln abzugehen; zum andern, daß zum öftern allerley Hinderniſſe in den Weg kommen, bey welchen dieſe Anleitung nicht hinreicht. Ich will einige davon anführen, obgleich hier der Ort nicht iſt, eine umſtändliche Erläuterung davon zu geben, da der Direktor eines Chauſſebaues doch immer mehr wiſſen muß, als einen Artickel aus einem Wörterbuch, der von Chauſſeen handelt. Es kann geſchehen, daß man einen ſehr ſchlechten und naſſen Boden antrift, da denn der Weg ſo viel möglich zu erhöhen iſt; daß man durch Sümpfe kommt, die nicht nur auf der Oberfläche befindlich ſind, ſondern tief gehen, da oft Röſte, Faſchinen u. d. g. das einzige Hilfsmittel ſind, nachdem man vergeblich verſucht hat, durch gezogene Gräben den Sumpf auszutrocknen, oder die darinnen befindlichen Quellen zu faſſen und in einer Ableitung unter dem Wege fortzuführen; daß man ſtehende Waſſer vor ſich findet, da man ebenfalls durch einen Roſt ſich helfen muß; daß man auf einer Seite der Chauſſee, welche höher liegt, Waſſer antrift, und Durchſchnitte

te durch den Chauſſeedamm anzubringen und ſolche durch Brücken zu verbinden hat, um ihm den Abfluß und die Kommunikation mit dem andern Chauſſeegraben zu verſchaffen u. ſ. w. Wenn man ſolchen Unbequemlichkeiten durch eine kleine Krümmung der Straße ausweichen kann, wird man am beſten thun, wenn man einen ſolchen Umweg nicht zu hoch anrechnet.

Wie aber, wenn eine Chauſſee errichtet werden ſoll, und man findet in der ganzen Gegend keine Steine? Dieſer Fall war in der Pfalz, und doch trift man da ſehr gute Chauſſeen in ſolchen Diſtrikten an, wo nichts als lauter Flugſand zu bemerken iſt. Hr. Regierungsrath und Landſchreiber **Wreden**, dem die vortreflichen Straßen des Oberamts Heidelberg ihren Urſprung zu danken haben, verfiel darauf, mit ſchwerem Thon, den er in einem nahen Walde aus dem Aufwuchs ſchöner Eichenbäume vermuthete und wirklich fand, den Flugſand zu binden, und mit Kiesſteinen aus dem Necker zu beveſtigen, ſo daß itzt der Grund ſo veſt und eben als in einer gehobelten Stube iſt.

Woferne man bey einer erbauten Chauſſee nicht den größten Theil der aufgewandten Koſten verliehren will, ſo muß man auch auf die **Erhaltung** derſelbigen den ſorgfältigſten Bedacht nehmen. Darzu wird erfordert, daß man genaue Aufſicht führe, wo etwas mangelhaft iſt, immer einen Vorrath von Steinen und Kies bey der Hand habe, die Geleiſe von Zeit zu Zeit ausbeſſere, und überhaupt immer den kleinen Schäden abhelfe, ehe ſie groß werden, und das, was man wieder herzuſtellen ſucht, nicht nur obenhin, ſondern auf eine ſolide Art reparire. In manchen Staaten ſind an den Landſtraßen Wohnungen für die Aufſeher oder Wegwarter erbaut, denen die genaueſte Aufſicht und ſchleunige Ausbeſſe-

rung empfohlen iſt. Die Materialien werden in einigen Gegenden auf kleinen Wägen, die den auf der Straße fahrenden Wägen hinten angebunden werden, an Ort und Stelle gebracht, in andern ſchon zum voraus auf die Chauſſee geführt, und auf beyden Seiten derſelben in kleinen Haufen zum vorkommenden Gebrauch aufgeſchüttet.

Es giebt verſchiedene Dinge, welche theils zur **Bequemlichkeit**, theils zur **Zierde** einer Landſtraße gereichen, ob man ſie gleich nicht allenthalben antrift. Die **Weichſteine** dienen darzu, daß die Wägen nicht in Gefahr ſind, über den Fahrdamm hinabzugleiten; **Schranken** und **Mauren** ſind gleichfalls an gefährlichen Orten, beſonders an den Höhen der Berge, um die ſich der Weg herumzieht, an Flüſſen, Abgründen u. d. g. anzubringen; Meilenzeiger, welche dem Reiſenden die Größe des Weges bezeichnen, den er zurück gelegt hat, werden ihm nicht unangenehm ſeyn. Wenn die Chauſſee durch einen Wald geht, ſo fordert man für ſie eine große Oeffnung, um ſo wohl die Sicherheit der Reiſenden, als auch den Zugang der Luft zu befördern, und giebt darzu eine Breite von 60 Schuhen an. Inſonderheit aber gehören zur Zierde der Straßen die Alleen, über deren Schädlichkeit oder Nutzen man noch nicht einig iſt. Sie empfehlen ſich durch die Annehmlichkeit, die ſie dem Auge darſtellen, durch den Schatten, den ſie in der Hitze des Sommers gewähren, und durch den Vortheil, den ſie durch Früchte, oder doch durchs Holz der Bäume über kurz oder lang verſchaffen. Die Einwendungen, die man dagegen macht, ſind verſchieden. Sie ſollen das Austrocknen des Weges hindern, indem ſie die Sonnenſtrahlen abhalten und der Luft den Zugang nicht geſtatten. Allein mich dünkt, wenn eine Chauſſee das iſt, was ſie ſeyn ſoll, ſo wird Waſſer und Koth

nicht ſo überhand nehmen können, daß eine große Kraft der Sonnenſtrahlen nöthig wäre, ſie abzutrocknen, und wenn die Straße breit genug iſt, und die Bäume auſſerhalb der Gräben und in gehöriger Weit voneinander ſtehen, ſo wird auch Luft und Sonne nie ganz abgeſchnitten. Die Aeſte, ſagt man weiter, können den Fahrenden beſchwerlich werden. Allein ich habe Chauſſeealleen geſehen, die eben dadurch zierlich wurden, daß man den Bäumen die Aeſte nahm, welche gegen den Weg wuchſen, ſo wie eben dieſe Chauſſeen, weil ſie gut unterhalten wurden, ſtets trockner waren, als andere ohne Bäume. Auch der Vorwurf, daß dieſe durch die Wurzeln eine Ungleichheit des Wegs verurſachen, und ſchwer fort kommen, gilt hauptſchächlich von Alleen, die auf dem Fahrdamm ſelbſt angelegt ſind, zu welchen ich nie rathen würde, und bey denen es ſehr begreiflich iſt, daß junge Bäume leicht Schaden nehmen, ſie mögen ſo tief geſetzt ſeyn, daß ihre Wurzeln unten in die Erde reichen und ein großer Theil des Stamms mit Steinen umgeben iſt, oder ſie mögen ſo ſeichte ſtehen, daß die Wurzeln gezwungen ſind zwiſchen den Steinen eine Nahrung zu ſuchen, die ſie dort nicht finden; daß hingegen ſolche Bäume, die allen dieſen Schwierigkeiten getrotzt und ſie überwunden haben, endlich durch ihre Wurzeln dem Wege ſelbſt ſchwerlich werden können. Allein eine Allee auſſerhalb den Gräben kommt leichter fort, hat dieſe bisher angeführten Unbequemlichkeiten nicht, und der Fußgänger findet im Sommer ein Vergnügen daran, lieber unter Bäumen auſſen am Graben hinzuwandein, als auf der ſteinernen, brennenden Straße ſeine Reiſe fortzuſetzen. Welche Bäume ſind es aber, die zu dergleichen Alleen gebraucht werden könnten? Man hat ſo viele Einwendungen gegen Obſtbäume gemacht, daß ich es

nicht wagen darf, ſie in einem entſcheidenden Ton zu empfehlen; ob man gleich in der Pfalz und mehreren Gegenden Chauſſeen ſieht, die mit Nußbäumen und andern Obſtarten nicht ohne vielen Vortheil beſetzt ſind; doch ſeyen mir folgende Anmerkungen erlaubt. Wenn es gleich ſchwerer iſt, ſie zum Wachsthum zu bringen, ſo ſtehen doch die aufgewandten Koſten in keinem Verhältnis mit ihrem Ertrag, wenn ſie heran=gewachſen ſind, und wenn auch dieſer Ertrag durch manchen begangenen Raub geſchmälert wird, ſo muß doch, wie man denken ſollte, noch ein Anſehn=liches übrig bleiben; ſo wie überhaupt die Konſum=tion des Obſtes von ſo vielen tauſend Bäumen, es falle ſolches auch in welche Hände es wolle, für das Land überhaupt genommen, mit der Zeit eine wich=tige Erſparung an andern Produkten werden muß, die man außerdem zum Lebensunterhalt nöthig ge=habt hätte und nun ausführen kann. Gute Baum=ſchulen würden bald die Bäume zu den Landſtraßen liefern, und eine exemplariſche Beſtrafung des erſten entdeckten Frevels, (der auch oft bey andern Bäu=men begangen wird,) die übrigen von der Nachfolge abſchröcken. Doch wenn man ſich nicht mit Obſt=bäumen abgeben will oder kann, ſo ſind auch weiße Maulbeer= Ahorn= und Eſchenbäume zu empfeh=len, ſo wie man Pappel= Weiden= wilde Kaſtanien= Linden= Vogelbeer= und Buchenbäume gleichfalls zu ſolchem Zweck braucht.

Es iſt noch die Frage übrig, auf welche Art die **Koſten** zu Erbauung und Unterhaltung einer Chauſſee am beſten beſtritten und adminiſtrirt werden können? Man hat zu dem Ende verſchiedene Wege eingeſchlagen. In manchen Gegenden wird dieſes Geſchäfte durch Fuhr= und Handfrohnen ausgerich=tet; allein wenn man überlegt, daß allemal auf ſol=che Art ſchlecht gearbeitet wird, die Aufſicht ſey

auch

auch wie ſie wolle, daß oft zu der Zeit, da die Frohndienſte geleiſtet werden müſſen, von Arbeiten auf ſeinen eigenen Gütern ungleich mehr verſäumet wird, und daß die entfernten Ortſchaften nur mit vieler Unbequemlichkeit zur Konkurrenz gezogen werden können, ſo wird man dieſe Art nicht ſehr anzupreiſen Urſache finden. Ungleich beſſer iſt es, wenn die Kammer den Chauſſeebau ſelbſt übernimmt, und entweder unter ihrer Direktion durch eigene darzu beſtimmte Aufſeher und gegen die Bezahlung angenommene Arbeiter ausrichtet. Zu welchen auch oft ſolche, die eine Gefängnis- oder Leibesſtrafe verwirkt haben, gezogen werden; oder, um viele Aufſeher zu erſpahren, einem billigen Entreprenneur durch Akkord überläßt und genau darauf ſieht, daß alles dem Akkord gemäs geleiſtet werde.

Die zu dem Chauſſeebau erforderliche Summe ſollte der Billigkeit gemäs denen zur Laſt fallen, die den größten Vortheil davon ziehen, und dies ſind nicht die daran gränzende Unterthanen, als welche vielmehr wegen der geringern Konſumtion der ſchneller durchs Land gehenden Fremden und dem nicht mehr nöthigen Vorſpann durch die Chauſſee jährlich ein nahmhaftes verliehren; nicht die übrigen von derſelben entfernten Einwohner des Landes, als die oft wenig Gebrauch von derſelben machen können; nicht der auf der Poſt reiſende Paſſagier, der noch immer eine Poſt, die um des ehemaligen ſchlimmen Weges willen für 1½ taxirt wurde, auch beym verbeſſerten Weg dafür bezahlen und noch durch Erlegung des Chauſſeegeldes dem Poſthalter den Vortheil erkaufen ſoll, nunmehr mit ſeinen Pferden den nämlichen Weg zweymal des Tages machen zu können, den ſie vorhin kaum einmal in einem ganzen Tag zurücklegen konnten; ſondern die, welche gegen Bezahlung, oder auf ihre eigene Rechnung mit

Pferden und Wagen dieſelbige paßiren, beſonders die Laſtwägen, mit Zuziehung der Unterthanen nur in einem ſolchen Verhältnis, in welchem ſie an den Vortheilen der Straße Theil nehmen. Allein da dieſes ein frommer Wunſch ſeyn mag, der nicht wohl in Erfüllung zu bringen iſt, ſo bleibt nichts übrig, als eine eigene Auflage, von welcher ſich, wie bey aufzubringenden auſſerordentlichen Erforderniſſen des Landes, niemand ausnehmen kann, und welche am bequemſten in die Kontributionskaſſe flieſen möchte. Wenigſtens wird dieſe Art weniger ungleich ausfallen, als die Austheilung der Koſten des Chauſſeebaues nach den Dorfſchaften und Fluren, durch welche ſich ſolche zieht. Die Erhaltung der Straße aber ſollte ſchlechterdings vom Weggeld beſtritten werden können, und es wäre nicht unbillig, wenn daſſelbe für Fremde, (denn der Einheimiſche hat ſchon zu Errichtung des Wegs das Seine beygetragen, und für ihn iſt eine ſehr mäſige Anlage genug,) ſo weit erhöhet würde, daß nicht nur mit der ganzen jährlichen Summe die Ausbeſſerung beſtritten, ſondern auch mit dem Ueberſchuß das auf die Chauſſee verwandte Kapital einigermaſſen verintereßirt würde, da doch an die Erſtattung des Kapitals ſelbſt niemals zu gedenken iſt. Nur daß nicht der Unſchuldige für den Schuldigen, der ohnehin hoch genug angelegte Reiſende für den Eigenthümer der Pferde zahlen dürfte. Der als Intereſſe bleibende Ueberreſt könnte dann auf allerley Art zum Beſten des Landes und Erleichterung der Unterthanen verwandt, oder bey der Kontribution niedergelegt und zu Beſtreitung des künftigen Baues einer anderweitigen Chauſſee genommen werden.

Auſſer dem ſchon angeführten Traktat des königl. franzöſiſchen Straſſenaufſehers Hrn. Gautier, welchen Hr. von Waſer in das Deutſche überſetzt, iſt

uns

uns keine erhebliche noch beſſere Schrift bekannt, auf welche wir den Leſer verweiſen könnten.

Chaye, eine Pflanze, die auf der Seeküſte von Oſtindien wächſt, und mit deren ſpindelförmiger, langer, dünner und blaßgelber Wurzel die Indianer baumwollene Tücher ſo ſchön dauerhaft roth färben. Die Pflanze hat viele Aeſte, dreyfaltige Blätter, weiße Blumen, trägt eine trockene kleine Frucht, und iſt noch nicht genug unterſucht und beſtimmt. Auch heißt Chaye, Chai oder Shai, eine kleine perſiſche Silbermünze, ungefähr 12 Sous oder 1 ß. 6¾ Pf. hamb. Courantgeld am Werth.

Cheda, eine zinnerne Münze im oſtindiſchen Königreich dieſes Namens. Der achteckigte Cheda gilt 2 Sous und ⅐ eines Pfennigs franz. Geldes, der runde iſt weit höher im Preiß.

Chegos, der Name eines Gewichts, womit die Portugieſen in Oſtindien die Perlen wägen. 4 Chegos machen 1 Karat.

Cheleſi, ſ. Kaffern.

Chellis oder **Chillas**, ein gewürfeltet bunter Baumwollenzeug aus Oſtindien und inſonderheit aus Surata, das Stück 13 bis 14 Ellen lang und ¾ breit, der aber nicht häufig zu uns heraus gebracht wird.

Chenille iſt eine Art Bortenagremente, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfaden u. ſ. w. womit Frauenzimmerröcke und Mannsweſten auf geſchlängelte Art garnirt werden. Auch eine bequeme und flüchtige Mannskleidung, die den Schnitt und Länge eines Mantelrocks, einen Kragen und enge Ermeln hat, heißt alſo.

Cheniren einen Stoff, heißt den Kettenfäden allerley Farben geben und dieſe Farben dermaſſen an die Fäden anlegen, daß ſie hernach auf dem fertigen Stoff beynahe eine ordentliche Zeichnung vorſtellen.

Chequi, ein Handelsgewicht in Smirna, welches 2 Ocken, jeden von 400 Drachmen oder 6½ Pf. hamburg. wiegt.

Cherafs ſind banianiſche Geldwechsler, die ſich in Perſien, beſonders zu Schamanci am kaſpiſchen Meer niedergelaſſen haben und es an Verſchlagenheit den Juden noch zuvor thun ſollen.

Cheray, ein perſiſches Handlungsgewicht, 11½ Pf. hamburgiſch.

Chercolen, eine Gattung indianiſcher ſeidener und baumwollener Zeuge, theils geſtreift und theils gewürfelt.

Cherif, eine ägyptiſche Goldmünze, 2 fl. 37¼ kr. im Werth nach dem 20 Gulden Fuß berechnet.

Chermesbeer, ſ. Alkermes.

Cherque-molle iſt eine Art indianiſcher Zeuge von Seide und Baſt.

Cherryderrys, ein halbſeidener Zeug, der in England zuerſt verfertigt worden iſt, nunmehr aber auch in deutſchen Fabricken nachgemacht wird. Man hat ihn geſtreift, gewürfelt u. ſ. w.

Cheſtabunder Seide. Die zweyte Gattung der indianiſchen Seide, eine von den 6, ſo in dem Reich des großen Moguls vom Februar bis in den May gezogen wird, führt dieſen Namen. Sie fällt ins Gelbe; aber die Indianer beſitzen das Geheimnis, ſo mit der Aſche des ſogenannten Adamsfeigenbaums weiß zu machen, und die Holländer bringen ſie nach Europa.

Chevalier, ſo werden Louisd'or mit einem Maltheſerkreuz genannt. Ihr Werth beträgt nach dem 20 fl. Fuß 10 fl. 41¼ kr.

Chevron nennet man die Wolle und Haare, welche aus Smirna und Perſien kommen. Man hat rothe, weiße und ſchwarze. Auch die auf die nämliche Art zuge-

zugerichtete Wolle von Vigognes wird Chevron genannt.

Chignon, die in dem Nacken aufgebundene, nicht in Zöpfen geflochtene Haare.

China iſt eine Art grober Tapeten, die zu Bergamo von Flockſeide, Wolle, Baumwolle, Hanf- Ochſen- Küh- Ziegenhaaren u. ſ. w. gemacht wird, und der Arbeit gleicht, die unter dem Namen Point de la Chine mit der Nadel auf Kannefas aufgenähet wird.

Chinarinde, als Handelsprodukt betrachtet, ſ. Färberrinde.

Chinawurzel, Pockenwurzel, lat. *Radix Chinae*, *Smilax China*, Linn. fr. *Chine*, *Eſquine*, *Squine*, gehört nur in ſo weit hieher, als ſie mit dem Waſſer ein Dekokt von ſchöner rothbrauner Farbe liefert. Das durch bloſes Waſſer vorbereitete Tuch erhält aus den mit dieſer Wurzel bereiteten Farbebrühen, 1) ohne Zuſatz eine gelblichte Erbſenfarbe; 2) Chinawurzel und Kochſalz zu gleichen Theilen geben eine gelblichtbraune Farbe; 3) Alaun in der nämlichen Proportion eine ziemlich geſättigte gelbe Farbe; 4) mit grünem Vitriol in eben der Proportion eine lichtbraune Farbe. Sie hat ihren Urſprung in China, aber es giebt auch eine occidentaliſche, die aus Neuſpanien, Peru, Braſilien und andern amerikaniſchen Ländern kommt.

Chineſiſches Gewicht, ſ. Pick.

Chineſiſche Handlung, ſ. aſiatiſche Handlung, und andere mit dem Wort Chineſiſch verbundene Artickel, ſ. unter dem Hauptwort.

Chineſiſches Maas, ſ. Cobre.

Chineſiſche Münze, ſ. Kaſche.

Chint, ſo heiſen weiße baumwollene Zeuge, welche erſt gedruckt oder gefärbt werden ſollen und zu dem Ende die nöthige Zurichtung erhalten haben. Sie

unterſcheiden ſich durch ihre Länge und Breite und den Ort ihrer Fabrikation.

Chintal, ein bey den Portugieſen in Goa übliches Gewicht, welches 108 Pf. Markgewicht beträgt.

Chirographarius iſt ein Glaubiger, der auf eine bloſe Handſchrift ohne Unterpfand geliehen hat. Er muß vor Gericht in der Bezahlung den Hypothekariis nachſtehen.

Chiſe heißt in der Türkey ein Beutel mit 500 türkiſchen Piaſtern oder Löwenthalern. Eine Art Pfeffer, die in Mexiko gemein iſt, und wovon man daſelbſt beym Chokolatemachen einige Körner dem Kakao beymiſcht, hat eben dieſen Namen.

Chiſtira, eine Art Binſenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits. Alle bunte Arten von Kattun führen in Oſtindien und beſonders im Königreich Bengala dieſen Namen, von welchem ohne Zweifel Chitſa, Zitz, herkommt, welches in Europa von feinern und mit dem Pinſel gemahlten Arten des Kattuns gebraucht wird.

Chocolade, lat. *Chocolata*, *Chocolatum*, *Jocolada*, *Socolada*, *Succolata*, fr. *Chocolat*, *Succolate*, ital. *Ciocolata*, iſt eine hauptſächlich aus Kakao mit Zuziehung einiger andern Ingredienzien, welche indeſſen weniger weſentlich ſind, nämlich: Vanille, Zucker, Zimmt und mehrerer Gewürze verfertigte Maſſe, aus welcher ein Getränk gekocht wird, das den meiſten ſehr angenehm, und wenn nicht zuweilen hitzige Beſtandtheile des Chocolade ihn ungeſund machen, den mehreſten Perſonen dienlich iſt. Die Amerikaner ſind die Erfinder deſſelben, und die Spanier lernten ſolchen von ihnen, nachdem ſie 1520. Mexiko erobert hatten. Die Zubereitung der erſtern iſt die einfachſte, da ſie den Kakao nur mit etwas Piment, oder weſtindiſchem Pfeffer verſetz-

ſetzten; die Spanier und Portugieſen aber vermiſch- ten ihn mit mehreren Specereyen, ſonderlich Vanil- le und Zimmt, und man hielt ihre Chocolade für die beſte. Aber nun hat die pariſiſche den größten Werth, welche aus der beſten Gattung des Kakao (der großen Caraque) dem ſchönſten Zucker, friſchen Vanillen und vorzüglichſtem Zimmt beſteht, und zwar in folgender Proportion: 20 Unzen Kakao, 12 Un- zen Zucker, $\frac{1}{2}$ Unze Zimmt, $\frac{1}{8}$ Unze Vanille. Doch kann man nicht läugnen, daß eben auch in Paris die allerſchlechteſten Sorten von Chocolade angetrof- fen werden. In Deutſchland wird ſie an vielen Or- ten, nach verſchiedener Zuſammenſetzung gemacht, und auch in ſehr ungleichen Preiſen bezahlt. Die Ver- fertigung derſelben geſchieht ſo, daß der Kakao mit Maße geröſtet, und über dem Feuer auf dem Stein ſehr zart zerrieben wird, worauf eins der übrigen Ingre- dienzien nach dem andern aufs feinſte zerſtoſſen, hin- zugethan und mit dem Kakaobrey aufs beſte vermiſcht und durchgearbeitet wird. Zuletzt gieſet man ſolchen Brey in eiſerne, wohl verzinnte Formen und läßt ihn hart werden. Die Chocolade iſt friſch gemacht, am beſten und verliehrt nach und nach, beſonders wenn ſie über ein Jahr alt iſt, ihre Vollkommen- heit. Man verwahrt ſie am ſicherſten, in Papier ein- gewickelt, in verſchloſſenen Schachteln an einem trock- nen Ort. Ob aber die Berechnung des P. Labat, nach welcher ſie weniger als der Kaffee koſten ſoll, auch in unſern Gegenden zutreffe, mag jeder Oekonom entſcheiden.

Chodabende oder **Mamoudi**, eine Silbermünze in Perſien von 6$\frac{5}{7}$ kr. im 20 fl. Fuß.

Chokus, Chokiis, eine japaniſche Münze, ſo 6 fl. 15 kr. im 20 fl. Fuß beträgt.

Chondrillenkraut, ſpaniſche **Wegwart**, *Chondrilla vimica* oder *juncea*, iſt eine wilde Staude, die

die Eigenſchaften der Cichorie hat und im allerun=fruchtbarſten Flugſande tiefe, einfache und fleiſchigte Wurzeln ſchlägt. Sie treibt gerade, hohe, dünne und glatte Stengel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und ſäet ſich von ſelbſt häufig aus.

Chopine, ein kleines franzöſiſches Maas flüßiger Sachen, wovon der deutſche Name **Schoppen** entſtanden ſeyn mag. Die pariſer Chopine iſt eine halbe Pinte, oder eine Chopine Waſſer wiegt 15 Unzen 1¾ Markgewicht.

Chouan oder **Kuan** iſt ein gelblich grüner Saame, der aus der Levante kommt, und ſowohl zum Karminmachen als auch zum Färben der Federn zuweilen gebraucht wird.

Chouf, **Chauf**, eine Gattung perſiſcher Seide, die über Aleppo und Seyde kommt.

Chowl oder **Cowl**, ein Gold= und Silbergewicht in Oſtindien, welches den ſechſten Theil einer kölniſchen Mark austrägt.

Chriſtbeere, ein Name der glatten Stachelbeere.

Chriſtoffelet, ein franzöſiſcher feiner Liqueur, wird aus gleichen Theilen rothem Wein und Franzbrandwein gemacht und mit Zucker und Gewürz verſetzt.

Chryſoberill, ſ. Goldberill.

Chryſolith, lat. *Chryſolithus*, fr. *Chryſolithe*, iſt ein quarzartiger, im Anbruch glashafter, kriſtallförmiger, durchſichtiger und der Farbe nach gelbgrüner Edelſtein, der eine Verwandſchaft mit dem Smaragd zu haben ſcheint und ſich gemeiniglich da findet, wo ſich dieſer erzeuget. Er hat eine geringe Härte, ſo daß die Feile ihn angreift, wird durch die Kalcination leichter und durchſichtig, weißlicht und behält nur inwendig ein wenig von ſeiner grünen Farbe. Er wird, wie die übrigen Edelſteine, wiewohl ſelten, als Kieſel gefunden, und kommt aus verſchiedenen

denen morgenländiſchen und weſtindiſchen Gegenden, vornämlich aus Peru und Braſilien; auch findet man ihn in Frankreich, Deutſchland, in Sachſen, Böhmen, Schleſien und andern Ländern. Die von hoher Farbe werden den blaſſen vorgezogen, und überhaupt ſind ſie in unſern Tagen weniger als ſonſt geachtet, ob man ſie ſchon zuweilen in der Größe eines Taubeneyes findet, wie denn ein Stein von einem Karat für 15, 20 bis 24 Thlr. zu haben iſt. Man ſchleift ſie mit Smirgel auf einer bleyernen, und polirt ſie mit Trippel und Vitriolſpiritus auf einer zinnernen Scheibe, ſie verliehren aber im Tragen ihre Schönheit und Politur merklich. Da man ſie im Feuer in einen ſehr durchſichtigen Stein ohne Farbe verwandeln kann, der bis auf die Härte einem Diamant vollkommen gleicht, ſo wird auch damit zuweilen Betrug getrieben; ſo wie man auch aus Glas Flüſſe machen kann, die den reinſten Chryſolithen gleich ſehen und daher falſche Chryſolithen, lat. *Pſeudochryſolithi* genannt werden.

Chryſopras, Goldpraſer, lat. *Chryſopraſius*, fr. *Chryſopraſe*, iſt ein Halbedelſtein, lauch: oder ſeladongrün an Farbe, die jedoch mancherley Abänderungen zeigt, beynahe durchſichtig, wenn er ſchön und recht gleichförmig gefärbt iſt; doch auch oft trüb und neblicht, mit Wolken, Streifen oder Flecken verſehen. Er giebt am Stahl Feuer und die Feile hat keine Gewalt über ihn. Man findet ſolchen oft in ſo großen Stücken, daß Sackuhrgehäuſe, Doſen, Stockknöpfe daraus gearbeitet werden, die Modeſteine aber, die häufig zu Ringſteinen und andern Zierrathen, unter dem Namen Chryſopras getragen werden, ſind Praſer aus dem Fürſtenthum Münſterberg in Schleſien. Man macht ſie auch aus einem Glasfluß nach und verkauft ſie zuweilen für ächt. Es iſt dieſer Stein, ſeitdem man ihn in Schleſien

in ziemlicher Menge findet, von keinem allzugroßen Werth, der aber durch Größe, Schönheit, Reinigkeit und Bearbeitung erhöhet wird.

Chulon, ein Thier aus der Tartarey, einem Wolfe der Größe und dem Anſehen nach ähnlich, deſſen Pelz in Moskau ſehr hoch geſchätzt wird, da er ein graues, langes, dichtes und weiches Haar hat.

Chuquelas iſt ein oſtindianiſcher geſtreifter Zeug von Seiden und Baumwolle, 7 bis 16 Ellen lang und $\frac{5}{8}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit, der ſich durch die größern und kleinern Streifen unterſcheidet.

Ciheben, die größte Art Roſinen, die von Damaskus oder auch aus Cypern zu uns gebracht wird, ſ. Roſinen, Kubeben. Auch hat eine Art weißer Frühtrauben mit länglichten Beeren dieſen Namen.

Cichorie, Wegwart, Hindläuft, Sonnenwedel, lat. *Cichoreum*, *Cichorium*, fr. *Chicorée*, ein Pflanzengeſchlecht, welches man in die wilde, Cichorium ſilveſtre, agreſte und Gartencichorie, hortenſe, ſativum eintheilt. Der Gartenwegwart, welcher in den meiſten alten Büchern beſchrieben wird, iſt nichts anders als die gemeine Endimie, und man hat auch oft beyde Sorten der Cichorie miteinander vermengt, und geglaubt, die letztere unterſcheide ſich von der erſtern nur dadurch, daß ſie in den Gärten gezogen werde; allein der Unterſchied iſt weſentlich, da die eine eine bleibende Wurzel hat, und die andere, wie der Saame im Frühjahr ausgeſtreuet wird, in demſelben Jahr Blüthen und Saamen trägt und im Herbſt verdirbt. Es treibt aber die wilde Cichorie aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelribbe zerſchnitten ſind, ſo daß ſich jeder Abſatz mit einer Spitze endigt. Zwiſchen dieſen Blättern kommen 3 bis 4 Fuß hohe Stengel hervor, die mit kleinen Blättern beſetzt ſind, und ſich oben in kleinere Stengel theilen, an deren

Seiten ſchöne blaue oder auch weiße Blumen hervorkommen, die ſich nach der Sonne richten, ſich mit deren Aufgang öffnen und Untergang ſchlieſen. Man erhält die Blüthe im Junius und Julius und den Saamen im September.

Da die Cichorie in unſern Tagen als ein Surrogat für den Kaffee ſich berühmt gemacht hat, ſo iſt auch ihr Anbau mit der größten Wärme empfohlen und als äuſſerſt vortheilhaft angegeben worden, ſo daß man Berechnungen ſiehet, nach welchen der Ertrag eines damit beſäeten Ackers von 160 Ruthen, auf welchen 8 bis 12 Centner Cichorie jeder zu 12 Thlr. gerechnet werden, nach Abzug aller Koſten ſich rein auf 68 Rthlr. 10 Gr. belaufen ſoll, eine Summe, bey der man ſich eines kleinen Mißtrauens nicht wohl erwehren kann. Es liebt dieſe Wurzel einen trockenen, wo möglich das Jahr zuvor gedüngten Boden, der mit der Schaufel gegraben iſt, weil ſie wohl in einer Länge von ¾ Ellen unter ſich wächſt. Man ſtreuet den Saamen, den man am liebſten von der Art nimmt, welche röthlicht und bräunlicht geflammte Blätter hat, ſo wie den Kleeſaamen, mit Sand vermiſcht, von der Mitte des Aprils bis zu Ende des Mayes bey trockner und ſtiller Witterung aus, und zwar, wenn man eine ziemliche Quantität bauen will, nach und nach, damit man zu ſeiner Zeit dem Ausgraben und der fernern Bearbeitung der Wurzeln beſſer vorſtehen könne, und zwar 1½ Pf. auf 180 Ruthen gerechnet, und hackt ihn ein. Wenn die Wurzel ſchon ſo ſtark iſt, daß die Blätter die Länge von 1½ Zoll haben, wird der Acker vom Unkraut gereinigt, wobey man den Ueberfluß der allzudicke ſtehenden Wurzeln gleichfalls auszieht, und wenn ſie ihre vollkommene Größe haben, welches bey den frühgeſäeten ſchon zu Ende des Julius, und weiter fort geſchehen kann, gräbt man ſie aus,

und behandelt ſie weiter nach Maasgabe ihres be- ſtimmten Gebrauchs. Die, welche man vor dem Froſt nicht mehr ausgraben konnte, bleiben ohne Schaden bis zum Frühjahr in der Erde. Um guten Saamen zu erhalten, läßt man einen Fleck unausgegraben ſtehen, oder ſondert, noch beſſer, die ſchönſten aus, verwahret ſie den Winter über in einer Grube und bringt ſie das folgende Jahr ins Land. Wenn der größte Theil des Saamens ſeine Reife erlangt hat, hebt man die Saatſtauden aus, und trocknet ſie an der Sonne.

Die Cichorie hat nicht nur für das Vieh, welchem die Blätter getrocknet und im Winter mit Vortheil zur Nahrung gereicht werden können, ſondern auch in der Küche ihren Nutzen, da ſowohl die Wurzeln zu einer geſunden Speiſe, als auch die im Winter an einem warmen Ort herauskeimende Blätter zu einem angenehmen Sallat dienen. Aber der aus der Wurzel zubereitete Kaffee hat ſie am berühmteſten gemacht. Man ſchneidet das Kraut von der Wurzel ab, wäſcht und ſchabt dieſe, ſpaltet und zerſchneidet ſie zu kleinen Würfeln von etwa $\frac{1}{4}$ Zoll, worauf ſolche an einem lüftigen Ort nach Beſchaffenheit der Witterung 4 oder 5, auch wohl 10 bis 12 Tage lang getrocknet, dann auf einer eigenen Dörre, oder in einem Backofen, aus welchem das Brod herausgenommen worden iſt, ſo dürre gemacht werden, daß ſie klappern. Man ſchüttet ſie nun in Säcke und verwahrt ſie an einem trockenen Ort. In kleinen Wirthſchaften, da man die Cichorie nur zu ſeinem häuslichen Nutzen bauet, hat man nichts nöthig, als die zerſchnittene Wurzeln langſam in einer eiſernen oder erdenen Pfanne, und zwar die eine Hälfte etwas ſtark, die andere ſchwächer zu röſten, (damit nicht, woferne alles ſtark geröſtet wäre, der Geſchmack zu bitter, oder wenn al-

les

les ſchwach geröſtet würde, zu ſüß ausfalle) ſie auf der Stelle zu mahlen, das Pulver zu ſieden und nachdem man etwas geraſpeltes Hirſchhorn hineingeworfen hat, es länger als den Kaffee ſtehen zu laſſen. Man nimmt bald das Cichorienpulver allein, bald in Vermiſchung mit $\frac{2}{3}$ Kaffee, bald ſo, daß zu 16 Loth Cichorien 4 Loth Kaffee und 4 Loth gebrannter Kakao kommt, und behauptet, es reiche 1 Pf. präparirtes Cichorienpulver, ſo weit als 4 Pf. ungebrannter Kaffee, und man erhalte aus 1 Quentchen gedachten Pulvers und 2 Quent. gebrannten Kaffee einen eben ſo wohlſchmeckenden Trank, als aus 2 Lt. purem gebranntem Kaffee, mit gleicher Quantität Waſſers. Alles dieſes hat veranlaßt, daß hie und da anſehnliche Cichorienfabricken entſtanden ſind, und daß man Rechnungen von Millionen lieſt, die dadurch im Lande bleiben, ohne von dem Vortheil zu reden, den man für die Geſundheit erhält. Indeſſen kann man nicht läugnen, daß rechte Kenner des Kaffee, aller Behandlungen und Verſetzungen des Cichorienpulvers mit andern Dingen ungeachtet, den Unterſchied wahrnehmen werden, da hingegen ſolche, welche nicht dieſe Feinheit des Geſchmacks haben, ſondern mehr aus Mode und Gewohnheit Kaffee trinken, ſo wie auch diejenigen, denen der ordinaire Kaffee nicht zuträglich iſt, ihre Nahrung bey der Cichorie auf mehr als einerley Art finden können.

Eine ausführliche und deutliche Anweiſung von dem Anbau und der Zubereitung der Cichorienwurzel zum Kaffee ſtehet in dem erſten Bande der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft. Berl.

Cider, ſ. Obſtwein.

Cigalos, **Cigarros**, eine Sorte von Toback, der auf der Inſel Cuba gebaut, und damit nach der Havanna Handel getrieben wird. Er beſteht aus unge-

ſponnenen Blättern, die wie ein Blasrohr zuſammengedreht, und am Ende angezündet werden, da man denn ohne Pfeife raucht.

Cinquino, eine Rechnungsmünze in Neapoli, deren 40 einen Ducato di Regno ausmachen. Sie beträgt $2\frac{1}{2}$ kr. nach dem 20 fl. Fuß.

Cipollacio iſt eine italieniſche grünlichte Marmorart, faſt dem Serpentinſtein gleich, mit ſchwarzen und viereckigten Flecken durchmengt. Sie taugt zu Tiſchblättern, Säulen, aber nicht zu Statuen.

Cirkel, ſ. Zirkel.

Cirkel der Bäume, ſ. Baum.

Cirkelſchmied. ſ. Zeugſchmied.

Circulation des Geldes, ſ. Geld.

Cirſakas ſind indianiſche baumwollene Zeuge, mit wenig Seide vermiſcht, 8 bis 14 Ellen lang und $\frac{2}{3}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit. Auch führt eine Art ſeidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe dieſen Namen.

Ciſalien, *Ciſailles*, heiſen beym Münzweſen die Abſchnitte, beſonders auch verprägte oder Grätzplatten, die zu leicht ſind, Riſſe, Löcher oder Rappen haben. Was hingegen von den Schienen, Zainen oder Lamellen übrig bleibt, nachdem die runden Goldplatten, (les flans) heraus geſchnitten worden ſind, wird gemeiniglich **Münzſchroten** genennt.

Ciſe war ehedem der Münzſtock, worauf aus freyer Hand Gold gepräget wurde, wie auch der Ort, wo ſolche Maſchine ſtund.

Ciſelure, die Einfaſſung eines Quaderſteins mit Queerſtrichelchen. Es iſt dies eine Verzierung, die ihnen die Steinhauer geben, und man bringt ſie gerne an den Ecken, oder auch an dem untern Geſchoß der Gebäude an, damit ſolcher Theil dem Auge deſto veſter ſcheine.

Ciſia,

Ciſta, Czize. So hieß ſchon in alten Zeiten eine Art Impoſt oder Licent, woher die Acciſe ihren Urſprung hat. Schon im Jahr 1466. findet man eine Bieracciſe, welche die Stadt Gent unter dieſer Benennung auf das Hamburgiſche Bier legte.

Ciſterne, lat. *Ciſterna*, fr. *Citerne*, iſt ein unterhalb der Erdfläche gebautes Waſſerbehältnis, in welchem man, in Ermanglung der Bronnen oder Flüſſe, das Regenwaſſer auffängt, läutert und zum Trinken aufbewahrt, dann die mit Röhrwaſſer angefüllten, gemeiniglich aus Quaderſtücken über der Erde erbauten Waſſerbehältniſſe, werden nur uneigentlich ſo genannt. Man bringt die Ciſternen hauptſächlich an hoch gelegenen Orten, z. B. Bergſchlöſſern, an, wenn eine andere Art, ſüßes Waſſer zu erhalten, unmöglich, oder zu koſtbar wäre, und ſie müſſen nach Proportion des Waſſervorraths, den man zu haben wünſcht, eine hinlängliche Größe haben und ſo angelegt ſeyn, daß das Waſſer gut erhalten werde, keinen Abfluß habe, den man ihm nicht laſſen will, und die Unreinigkeiten keinen Zugang finden. Man legt ſie alſo im Boden an und giebt ihnen ein Dach, damit der Regen nicht unmittelbar darein falle, und die Hitze der Sonne und überhaupt die Veränderung der äuſſern Luft weniger Einfluß haben möge; dieſes Dach ſteht am beſten auf Säulen, um dem Wind dem Durchgang nicht ganz zu verſchlieſen. Man macht die Ciſterne am liebſten von Steinen, beſonders marmorartigen oder Sandſteinen uud verwahrt ſie mit Thon und Cement, (Kitt) damit das Waſſer weder auslaufe, noch einen übeln Geſchmack annehme, wie z. B. vom Eichenholz geſchehen würde, und überhaupt die Ciſterne dauerhaft ſey. Man bringt, um das Waſſer hinlänglich zu reinigen, auſſer der eigentlichen Ciſterne und zwar am vortheilhafteſten über derſelben, damit das

gemeinſchaftliche Dach für beyde hinreichend ſey, einen hölzernen Kaſten, der auf einem eichenen Roſt ruht, oder eine andere Ciſterne an, in welcher das Regenwaſſer geſammelt, durch Flußſand, den man auf den Boden ſchüttet, und zum öftern mit einem friſchen vertauſcht, oder durch Dornwerk, ingleichem durch Stroh, womit man den Boden belegt, und woran ſich die kalkartigen Theile des Waſſers hängen oder auch nur vermittelſt eines Seihers oder durchlöcherten Blechs von der Unreinigkeit befreyet wird, und alſo in die untere Ciſterne abläuft. Um dem Unrath einen Abfluß zu verſchaffen, wird an der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Zapfen oder Hahnen gemacht. Auch iſt nöthig, um das Waſſer rein zu erhalten, daß man den Trog ſelbſt mit einer hölzernen Decke verwahre, damit kein Unflath hineingeworfen werden könne, das Waſſer bey ſtiller Luft, oder wenn es lange ſteht, fleißig bewege, die Oerter, durch welche es geht, beſonders die Dachrinnen ſorgfältig reinige, auch wohl ſolche Dinge, die die Fäulnis zurück halten, als feine Weinſteinaſche, neugebackenes warmes Brod, Kochſalz u. d. g. ins Waſſer bringe.

Das Sammeln des Regenwaſſers geſchieht gemeiniglich durch die Rinnen, die am Dache des Hauſes angebracht werden, und vermittelſt einer Röhre das Waſſer der Ciſterne zuführen. Weil man aber nicht von jedem Regen gutes Waſſer zu hoffen hat, und beſonders die ſchädliche Mehlthaue, die plötzlichen erſten Güſſe eines großen nach heiſem Wetter entſtandenen Platzregens, Schnee und Schloſſen lieber entfernet, ſo läßt man das Waſſer vorher in einen kleinen ſteinernen Trog laufen, der an der Ciſterne angebracht iſt, und gegen dieſelbe eine Oeffnung, und an der Seite, die am meiſten abhängig iſt, ein anderes Loch hat. Wenn nun dieſes geöffnet wird, ſo

lauft das Waſſer neben zu ab, wird es hingegen verſtopft, ſo nimmt es durch die höhere Oeffnung ſeinen Abfluß in die Ciſterne.

Citrino, ein gelber Topaskriſtall, der oft für den ächten Topas verkauft wird.

Citronat, fr. *Citronat*, ital. *Cedro*, iſt die Frucht des Citronatbaums, der unter das Geſchlecht der Citronenbäume gehört, ſich aber von den gemeinen Citronen durch lockeres, ſchwammigtes Holz, große, ſtarke, ſtachlichte, gerade und aufrecht ſtehende Zweige, große, eyrunde, krauſe Blätter, lange, walzenförmige Geſtalt der jungen Früchte, die wenn ſie reif werden, länglich und zugeſpitzt ſind, einen ſüſen, aromatiſchen Geruch, und vornehmlich ein ſüſes, feſtes und ſchmackhaftes Fleiſch mit wenigem, faſt trockenem Mark haben, unterſcheidet. Es giebt unterſchiedene Gattungen der Citronate, unter welchen wir vorzüglich die große und die glatte Bondolotcitronate, deren Früchte in Italien oft ein Gewicht von 5 bis 10 Pfund erlangen; die große genueſiſche Citronate, davon eigentlich die Succade oder der grüne Citronat bereitet wird, die kleine Citronate, welche Benennung ſowohl dem Baum als der Frucht mit Recht zukommt, die aber ſolchen Fehler durch die Delikateſſe vergütet, anführen. Der grüne Citronat, der bey uns am bekannteſten iſt, wird in Italien und den ſüdlichen Provinzen Frankreichs eingemacht und in Fäſſern zu uns gebracht. Man weicht die friſchen Schalen in Waſſer ein, das man immer abgieſet und mit anderm verwechſelt, bis ſie alle Bitterkeit verlohren haben, und kocht ſie dann in Zucker, der in Waſſer aufgelöſet worden iſt, bis ſie ſanft und durchſcheinend werden. Gemeiniglich nimmt man die Frucht zu dieſer Zubereitung, ehe ſie ganz reif iſt.

Citrone, lat. *Citrum*, *Citromalum*, *Malum citreum*, fr. *Citron*, iſt eine bekannte, bey uns ausländiſche Frucht, die in warmen Ländern wächſt und in unſern Gegenden nur durch beſonders ſorgfältige Behandlung erzeugt werden kann. Bey den Medern, Perſern und Aſſyrern war der Citronenbaum gleichſam zu Hauſe und kam von da nach Italien und auch nach Spanien, ſo daß man davon allda ganze Felder voll, den Wäldern gleich, antrifft. Es wird mit den Citronen ein großer Handel getrieben und man ſchickt ſie in hölzernen Kiſten aus Spanien und Italien durch ganz Europa allenthalben hin. Solche Kiſten enthalten oft 600 bis 800 Stücke in Papier eingepackt; man verführt aber nur die größern, die nicht durch einen gewißen darzu beſtimmten eiſernen Ring gehen, und aus den kleinern wird blos der Saft gedrückt, welchen man zum Gebrauch der Schönfärber verführet. Doch wir müſſen vor allen Dingen eine genauere Nachricht von dem Citronenbaum ſelbſt und den verſchiedenen Arten deſſelben geben. Hr. von Linne hat die Citrone mit der Pomeranze und Limone in einem Geſchlecht vereinigt; indeſſen wenn man ſie auch davon unterſcheidet, ſo hat man doch wenigſtens folgende Arten derſelben: **Citronate**, von denen der vorhergehende Artikel handelt, **Peretten**, **Bergamotten**, **Lumien**, **Limen**, **Ponzinen**, **eigentliche Citronen**, **Limonchen**, die ſich wieder auf mancherley Art ſubdividiren laſſen und eine Menge von Spielarten liefern. Wir bleiben aber bey den eigentlichen Citronen ſtehen, deren es ſaure und ſüſe giebt. Die gemeine Citrone gehört zu den erſtern, und ſie iſt es, auf die wir hier unſer Augenwerk vornehmlich richten.

Der Baum, welcher ſie trägt, *Citrus medica*, *Citreum vulgare*, *Citromela*, fr. *Citronier*, hat faßrichte, ſtarkriechende, weißlicht und innen gelblichte

Wurzeln, einen nicht ſehr dicken aber geraden Stamm mit glatter, geſprengelter, blaßgrüner Rinde, langen, ungleichen Aeſten, hie und da mit weißen Stacheln beſetzt, und einem feſten, ſchweren, weißgelblichten Holz, glänzende, ſtarkriechende, fleiſchigte, lange Blätter, oben dunkel und unten hellgrün, am Rande gekerbt, mit einer ſehr hervorragenden Ribbe, die auf der Mitte der Unterfläche erſcheint. Die Blattſtiele ſind gleich breit und unterſcheiden dadurch dieſe Gattung von der Pomeranze, hängen vermittelſt eines Gelenkes an den Blättern und laſſen ſich deswegen leicht davon abſondern. Die Blätter dauren das ganze Jahr und der Baum hat keinen Knoſpen, die Blumen aber entſpringen aus den Blattwinkeln einzeln oder in kleinen Sträuſen, kommen im Sommer hervor, ſind weiß, auswendig röthlicht ſchattirt und haben einen angenehmen Geruch. Der Kelch beſteht aus einem fünftheiligen, kleinen, an der Baſis platten, verwelklichen Stück, die Krone hat 5 länglichte Blätter, die Staubfäden, ungefähr 20 an der Zahl, haben pfriemförmige, plattgedrückte, aufrechte, in eine Röhre geſetzte, unter ſich oft verwachſene Träger und länglichte Staubbeutel. Der Stengel beſteht aus einem rundlichten Fruchtknoten, einem walzenförmigen Griffel und einer kugelförmigen inwendig neunfächrichen Narbe, daher das Mark der Citrone ungefähr in 8 oder 9 Fächern liegt. Die Früchte, die der Baum im Herbſt anſetzt, haben eine rundlichte Figur, blasgelbe Farbe, die aber, wenn die Citrone abgenommen und eine Zeitlang aufbewahret wird, dunkler zu werden pflegt, eine unebene äuſſere Schale mit vielen kleinen Runzeln und Knöpfchen, bitter, ölicht und ſtark riechend, ein ſaftiges und ſaures Fleiſch, länglicht zugeſpitzte, bittere Saamkörner von unbeſtimmter Zahl. Man zieht diejenigen vor, wel-

che

che groß ſind, dünne Schalen, wenig weiſes Fleiſch, wenige Kerne, viel Saft und keinen bittern Geſchmack haben. Sie werden auch eingeſalzen und Limonien genannt, wovon man in Amſterdam eine Menge nach der Pipe zu 50 bis 55 fl. mit 1 Procent Abzug für baare Bezahlung verkauft.

Da der Citronenbaum ein warmes Klima ſchlechterdings verlangt, ſo läßt er ſich auch in Deutſchland nicht einheimiſch machen; er wird aber häufig genug gezogen und in Gewächshäuſern durch den Winter gebracht, und in der That verdient dieſer Baum durch den treflichen Geruch ſeiner Blüthen, durch die Eigenſchaft, daß er, wenn er einmal tragbar iſt, das ganze Jahr Blüthen, reife und unreife Früchte zeigt, und durch den Nutzen ſeiner Frucht die Sorgfalt, die man auf ihn wendet. Man pflückt dieſe leztere ab, wenn ſie anfängt ſich zu färben, und verwahrt ſie am beſten an einem frichen Ort in trockenem Sand, aber ſo, daß keine die andere berührt, oder in trocknem Salz, da denn aber jede Citrone in Papier beſonders eingewickelt wird, nur darf man nicht Löſchpapier nehmen, welches die Feuchtigkeiten an ſich zieht. Auch kann man ſie aufbewahren, wenn ſie in einen noch ungebrauchten ſteinernen Topf gelegt werden, und dieſer mit einer zinnernen Schüſſel bedeckt wird, in welche man friſches Waſſer gieſet, ſolches nach 3 Tagen mit anderm friſchen Waſſer verwechſelt, und dann den Topf an einen kühlen Ort ſtellt.

Der Nutzen der Citronen iſt manchfaltig, ſowohl in der Arzneykunſt, als auch in der Haushaltung, da ſie in der Küche zu den faſt unentbehrlichſten Dingen zu rechnen ſind. Auſſer dem bedient man ſich auch des Citronenſaftes, Flecken aus der Leinwand zu bringen, ſo wie er auch ſolche, die durch eine Farbe u. d. g. in die Haut gekommen und weder durch Waſſer noch Seife wegzubringen ſind, hin-

hinwegnimmt. Die Citronenblüthen und auch ganze Citronen, die in den Kleiderſchrank gelegt werden, ſollen die Motten vertreiben und den Kleidern einen guten Geruch geben. Ehedem war das Holz der Citronenbäume ſehr hoch geachtet, nachdem aber die ſchönſten Hölzer aus Weſtindien nach Europa gebracht worden ſind, hat es viel von ſeinem Werth verlohren. Davon iſt dasjenige unterſchieden, welches im folgenden Artickel vorkommt.

Citronenholz, Jaſminholz, lat. *Lignum Citri Jaſmini*, fr. *Bois de Citron, de Jaſmin*, ein dichtes ſchweres, harzigtes, citronengelbes Holz mit einem demſelben ähnlichen Geruch aus Amerika. Der Baum wächſt am Seeſtrande, hat Blätter, die den Lorbeerblättern gleichen, aber größer und glänzend grün, Blumen wie Pomeranzenblüthen, die aber wie Jaſmin riechen, und auf welche ſchwarze Körner wie Pfefferkörner folgen. Es wird dieſes Holz in dicken und großen Stücken verführt, zu Tiſchlersarbeit gebraucht und polirt. Die Indianer machen Spähne zum Brennen daraus, daher ſolches Holz auch Bois de Chandelle heißt.

Citrolle, ſ. Gurke.

Civadier oder *Civadien*, ein Getrankmaas in Marſeille, wovon 32 eine Charge von 300 Pf. Landgewicht an gutem Waizen wiegen ſollen.

Civil heißt in der Handlung billich oder annehmlich, z. B. ein civiler Preis.

Civiletat. Wenn dieſes Wort im weitläuftigen Verſtand genommen wird, ſo verſtehet man darunter alle und jede Ausgaben des Staats und des Regenten, welche nicht ſeine Perſon unmittelbar, oder das Kriegsheer und was dazu gehört, betreffen; im engern Verſtand aber bezeichnet es nur die Beſoldungen und Gnadengehalte, der bey ſämtlichen Kollegien

gien und Landämtern angeſtellten Dienerſchaft. Man vergleiche damit den Artickel Staatsausgaben.

Civilgebäude ſind die von den Kriegs-Veſtungs- und Maſchinengebäuden unterſchiedene Wohngebäude. Man theilt ſie in Publick- und Privat- in geiſtliche und weltliche Gebäude u. ſ. w. ein.

Cladde, ſ. Memorial.

Clameſi, eine Art ſchlechten und gemeinen Stahls aus Limouſin. Er iſt am wohlfeilſten und wird in vier-eckigten Stangen von 4 Zoll verkauft.

Claret deutet in Niederſachſen einen durch Kunſt ge-machten ſüſen oder gewürzten Wein an. Ein blaß-rother franzöſiſcher Wein, welcher unweit Bour-deaux wächſt, heißt auch ſo. (Clairet)

Clariren heißt in den nordiſchen Seehäfen die Schiffe abfertigen, Zoll und Fracht bezahlen. Gemeiniglich hat jede dahin handelnde Nation eine gewiſſe dazu verpflichtete Perſon, die man den Schiffsclarirer nennt.

Cliquart, eine Gattung Steine aus den Steinbrüchen um Paris. Sie haben mit der Kruſte ungefähr 15 Zoll und werden auf 12 Zoll gebracht.

Clinquart, ſ. Lahn.

Cliſſon. So nennt man eine Gattung franzöſiſcher Lein-wand nach der Stadt Cliſſon in Bretagne, die theils auf einige franzöſiſche Inſeln in Amerika verſchickt, theils in Bretagne und der Nachbarſchaft verkauft wird. Das Stück iſt meiſt 20 Ellen lang und $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{12}$ Ellen breit.

Clochepied iſt eine Gattung Organſin oder zubereiteter Seide, die nur aus 3 einzelnen Fäden beſteht, wo-von ihrer 2 erſt abſonderlich und hernach zum an-dernmal mit dem dritten zuſammen gewunden werden. Sie wird in den Seidenfabricken ge-braucht.

Clove iſt ein Wollengewicht in England, das 7 Pfund beträgt, wovon 624 eine Laſt Wolle ausmachen.

Coagis werden in der Levante die Kommißionairs genannt, und es finden ſich in den dortigen Handelsplätzen viele Franzoſen, Holländer, Engländer und Italiener, die ſich in ſolcher Qualität niedergelaſſen haben.

Cobido iſt ein Ellenmaas, das in Oſtindien gebräuchlich iſt. Die Portugieſen haben dieſes Wort daſelbſt eingeführt und aus dem ſpaniſchen Cobdo gezogen. Da ſelbiges von verſchiedenen indianiſchen Nationen verderbt worden iſt, ſo hört man auch von Cobdi, Cobit, Cabido, Cavido, Cobre u. ſ. f. Es iſt aber dieſes Maas nicht aller Orten gleich, z. B. 1100 Cobidos in Batavia geben 1552 dergleichen in China, d. i. 804. brabanter Ellen in Hamburg, oder 778 flämmiſche in Amſterdam.

Cobre, ſ. vorigen Artickel.

Cobriſſo, eine Art Silberſtufe in Peru und Chili, grün, kupferhaltig und ſchwer gut zu machen.

Coca oder **Coc**, ein amerikaniſches Gewächs, das am meiſten in Peru gefunden wird und gebräuchlich iſt, ſtaudenartig mit weichem blaßgrünem Laub und traubenartiger Frucht, davon die Beeren erſt roth und wenn ſie reif ſind, ſchwarz werden. Man bedienet ſich in Weſtindien des Laubes, ſo wie die Europäer des Tobacks, und es ſoll, wenn es geläutert wird, ſehr nahrhaft ſeyn. Die gedörrten Beeren aber ſind in Peru und Mexiko eine Scheidemünze, womit die Einwohner ein großes Gewerbe treiben.

Cocas, die ausgeleerte und getrocknete Nuß vom Cocusbaum, die als eine Maas flüßiger Sachen oder auch des Getraides in Aſien und beſonders in Siam gebraucht wird. Da ſie nicht immer einerley Gröſſe hat, mißt man ſie mit Cauris oder kleinen mal-

diviſchen Muſcheln aus; daher manche gegen 1000 und andere blos 500 Cauris enthält.

Cochenille, Conchenille, Conzenille, Guzenelle, lat. *Coccinilia*, fr. *Cochenille*, ital. *Coccinella*, von den Türken *Cormeti* genannt, ein wichtiges Handlungsprodukt, welches hauptſächlich in der Färberey ſeinen Nutzen hat und eine köſtliche rothe Purpurfarbe giebt. Man war lange nicht einig, zu welchem Naturreich es gerechnet werden müſſe, aber nunmehr weiß man, daß es ein Inſekt iſt, welches unter das Geſchlecht der Schildlaus gehört und an verſchiedenen Gewächſen gefunden wird, aber nur eines unter allen giebt ihm die Eigenſchaften, welche es in der Medicin und Manufakturen brauchbar machen, nämlich der cactus cochenillifer, Linn. den man im Mexikaniſchen antrift, als woher die Cochenille zu uns kommt. Sie iſt wie kleine Körnchen geſtaltet, aber von unordentlicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, obgleich mit einigen Krümmungen, und auf der andern, wie ausgehohlt, ſchwärzlicht roth, oder auch aſchgrau mit etwas roth vermiſcht, innerlich aber purpurfärbig.

Die Einſammlung und Behandlung geſchieht alſo: Wenn die Regenzeit eintritt, ſo ſchneidet man diejenigen Zweige, welche die meiſten dieſer noch nicht ganz ausgewachſenen Inſekten enthalten, ab und verwahrt ſie an einem Ort, wo ſie weder durch die Luft, noch auf andere Art Schaden nehmen, und dieſe Thiere nähren ſich indeſſen nicht nur von dem Zweig, der ſeinen Saft lange behält, ſondern erreichen auch ihre Größe. Nach überſtandener Regenzeit bringt man ſie in Poſtels oder kleinen Neſtern von Moos, deren jedes 12 bis 15 Inſekten enthält, auf friſche Pflanzen, und ſie legen 3 oder 4 Tage darauf bereits Eychen, aus denen Junge hervorkommen,

kommen, welche kaum ſo groß, als eine Milbe ſind, aber gleichwohl mit einer auſſerordentlichen Geſchwindigkeit herumlaufen und die ganze Pflanze bevölkern, die Mütter aber ſterben indeſſen. So geſchwind aber dieſe Inſekten anfangs ſind, ſo bald verliehren ſie ihr Lebhaftigkeit, hängen ſich an den nahrhafteſten und ſicherſten Theil des Blatts an und verbleiben darauf durch ihr ganzes Leben, da ſie denn zwar den Saft an ſich ziehen, aber die Pflanze nicht freſſen. Die Männchen, welche kleiner als die Weibchen ſind, haben Flügel und ſind beſtändig in Bewegung, und eines iſt hinreichend, 300 Weibchen zu befruchten, aber auſſerdem taugen auch dieſe Herren zu nichts, und die Weibchen werden allein zum Gebrauch geſammelt.

Es geſchieht dieſes des Jahrs dreymal, weil es dreyerley Geſchlechtsfolgen dieſer Thierchen giebt. Zuerſt ſammelt man die Mütter, welche, wenn ſie Junge geheckt haben, in den Neſtern ſterben, 3 bis 4 Monate darauf trift die Reihe die erſten Jungen, als die ſchon ſtark genug worden ſind, wieder Junge zu hecken, und eben ſo lange hernach wird die zweyte Brut abgenommen; da denn aber viele Junge mit abgekratzt werden, ſo wie ſich auch aus dieſer Urſache Theile von den Blättern damit vermiſchen, daher der Cochenille von dieſer Erndte der Güte nach blos mittelmäßig iſt, und einen geringern Werth hat. Dieſe letzte Sammlung nennen die Spanier Granilla. Das Tödten der Thiere geſchieht in ſiedendem Waſſer oder in geheizten Oefen, auch wohl auf flachen Pfannen. Im erſten Falle werden ſie an der Sonne getrocknet und äuſſerlich rothbraun, und heißen Renegrida; im zweyten Fall bekommen ſie eine graulichte mit purpurnen Streifen vermiſchte Farbe und werden Jaspeade genannt, im dritten Falle werden ſie gemeiniglich verbrannt und

führen den Namen Negra. Die Güte dieſer Waare hängt von dieſer verſchiedenen Art der Behandlung gleichfalls ab. Es giebt auch eine wilde oder Feldcochenille, welche von den wilden Nopalen in den Wäldern gefangen wird, aber nicht ſo fein iſt, auch einen widrigen Geruch hat, daher diejenigen einen Vorzug haben, welche auf den geſäeten und mit Fleiß gewarteten Nopalpflanzen gezogen worden ſind. Nicht weniger kommen, um ihren Werth zu beſtimmen, die Orte, wo ſie erzeugt wird und andere Umſtände in Anſchlag; z. B. die Cochenille Meſteque (von einem Ort in der Provinz Honduras alſo genannt,) iſt die beſte, und wird zu den ſchönſten Färbereyen gebraucht, darauf folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale. Die Campetiane iſt das Ueberbleibſel von der ausgeſiebten Meſteque, oder die Meſteque ſelbſt, die bereits zum Färben gebraucht worden iſt ꝛc. die Tesquale iſt die Erde, welche ſich mit der Campetiane vermiſcht befindet. Man findet auch zuweilen in Cadix geborgene, d. i. feine Cochenille, die vom Meerwaſſer bey Gelegenheit eines Schiffbruchs benetzt worden iſt, (Cochenille avariée) welcher Umſtand den Preiß ſtark vermindert. Ueberhaupt wird die beſte Cochenille daran erkannt, daß ſie nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Falten ſchimmlicht oder mit feinem Puder beſtreut, glänzend und braunroth iſt, den Speichel beym Kauen braunroth färbt, ſchleimicht und im Geſchmack bitterlicht und zuſammenziehend und von kaum merklichem, etwas dumpfichtem Geruch iſt. Ihre färbende Kraft erhellet daraus, daß nach Boyles Bemerkung ein Gran 25000 Theile gefärbt hat, und Neumann mit ein Gran Cochenilleextrakt 4 Pf. Waſſer färbte. Und dieſe ihre Kraft erhält ſich immerfort, ſo daß ſie allezeit ſo gut von Farbe bleibt, als die friſche, man hebe ſie auch auf ſo lange

man wolle. Wenigſtens verſichert es Hr. von Neufville.

Welch ein wichtiges Handlungsprodukt die Cochenille ſey, erhellet daraus, daß aus Neuſpanien, woher ſie zur Zeit noch allein kommt, ohne was nach Aſien geht, nur nach Europa jährlich 880000 Pf. kommen, und der Verkaufsbetrag faſt achthalb Millionen holländiſche Gulden ausmacht. Sie wird von Kadix nach Holland, England und Marſeille gebracht und geht von dort aus weiter in andere Länder. Der Preiß iſt in Amſterdam gemeiniglich 47 bis 48 Stüber flämmiſch das Pfund, mit 4 pro Cent Vermehrung, nach dem antwerper Gewicht, welches 4 pro Cent leichter iſt, als das amſterdamer, mit welchem die Cochenille beym Verkauf gewogen wird. Da dieſes Produkt zum Färben des Purpurs und Scharlachs ſo unentbehrlich iſt, ſo haben die Engländer und Franzoſen Verſuche angeſtellt, ob die Nopalen, auf welchen es geſammelt wird, nicht in Europa fortzubringen wären, die aber mißlungen ſind. Es bleibt alſo noch ein Problem, ob wir in Glashäuſern dieſe Pflanze hervorbringen, oder andere Pflanzen, an welchen dieſe oder doch eine ähnliche Art der Cocuskörner gefunden wird, dafür ſubſtituiren, und mit der Zeit eine einheimiſche Cochenille, durch welche die fremde entbehrlich würde, erlangen könnten. Man rechnet dahin die rothen Körner am ſogenannten Johannisblüth, kleinen Wegebreit, Fünffingerkraut, Erdbeerkraut u. ſ. w.

Cochenille, Färben damit, ſ. rothe Farbe.

Cocon, das Gehäuſe, worein ſich die Seidenraupen einſpinnen, und von welchem die Seide abgehaſpelt wird. Den letzten Ueberreſt, wenn keine Seide weiter abgehaſpelt werden kann, nennt man Coconhäute, und verarbeitet ſie zu Matten, Floretſeiden und italieniſchen Blumen.

Cocosbaum, Clapperbaum, lat. *Cocus nucifera, Palma Indica coccifera anguloſa*, fr. Cocotier, *Coquo*, ein ſehr merkwürdiger Baum, der zwar in unſern Gegenden nicht fortkommt, aber gleichwohl um ſeines manchfaltigen Gebrauchs willen hier nicht übergangen werden darf. Er gehört unter das Palmengeſchlecht, und wächſt in den warmen Gegenden von Aſien, Afrika und an einigen Orten in Amerika. Der Stamm iſt kaum mannsdick, aber 60 bis 80 Schuh hoch, von weichem ſchwammichtem Holz, mit knotigter, unebener Rinde, ohne Aeſte, daher die Indianer um denſelben kleine Leitern von Binſen u. d. g. machen, um hinaufſteigen zu können. Der Gipfel iſt der einzige Theil, welcher beſtändig mit Blättern beſetzt iſt, die 1½ Schuh breit und 10 Schuh lang ſind, hart, ſchwerdförmig und rückwärts gebogen. Der Stengel, welcher gleichſam einen blätterichten Bart trägt, iſt 12 bis 15 Schuh lang, der Büſchel aber, welcher die oberſte Spitze des Baums wie ein Federbuſch bedeckt, beſteht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern. Die Blüthen, die denen der Kaſtanien gleichen, zeigen ſich erſt im 5ten Jahr und bald darauf die Früchte. Es entſpringt nämlich oben am Wipfel eine dicke Knoſpe, die mit dem Blumenkohl an Geſtalt und Geſchmack viele Aehnlichkeit hat, aber ſelten gegeſſen wird, weil der Baum abſteht, wenn man dieſelbe wegnimmt, und aus dieſer Knoſpe wächſt der Blumenbüſchel, welcher gewöhnlich 10 bis 15 Nüſſe liefert. Sie ſehen anfänglich wie Kohlhäupter aus, und dienen auf zweyerley Art zum Gebrauch. Wenn man ſie grün, und ehe ſie zeitig worden ſind, öfnet, ſo erhält man 3 bis 4 Pf. ſüſen, angenehmen und durſtlöſchenden Saft, der weit in die Höhe ſpringt; und wegen ſeiner Kräfte und Tugenden häufig verkauft wird. Wann dieſer Saft ausgezapft worden iſt, hängt inwendig an der

Schale

Schale noch ein dicker, dem Milchrahm ähnlicher, eßbarer Saft, den die Indianer **Cochana** und die Holländer **Liplah** nennen. Wenn man aber die Früchte reif werden läßt, ſo entſtehen daraus die indianiſchen Cocosnüſſe, die an Größe einem Kinderkopf gleichen, äuſſerlich mit einem Baſte oder hanfartiger Schale, **Cayro**, umgeben ſind, innen eine ſteinharte, braune, glatte Schale haben, und in ſolcher den Kern von der Größe eines kleinen Apfels verbergen, der eine veſte, mandelartige Konſiſtenz hat und ſehr ölicht iſt; dieſer Kern iſt noch in eine beſondere weiße und weiche Schale eingeſchloſſen. Aus dem faſichten Gewebe der äuſſern Schale bereitet man eine ſehr veſte Art Hanf, den man an vielen Orten in Orient, ſo wie in Europa den Hanf, ſpinnt, und ſehr gute Schiffſeile zu 50 Klaftern lang und eines halben Mannes dick, daraus macht, deren die holländiſche Kompagnie in Indien viele gebraucht. Die zweyte Schale wird in Japan zu allerley Geräthſchaften, z. B. Trinkgefäßen, Zuckerſchalen, Punſchlöffel, Pulverflaſchen, Doſen, Stockknöpfen, u. d. g. verarbeitet, ſo wie man auch anderwärts ſehr ſchöne Arbeiten daraus verfertigt; den Abgang dieſer Schalen kann man zu Dintenpulver brauchen, oder zu Kohlen brennen, die den Goldſchmieden ſehr dienlich ſind. Der Kern giebt, wenn er friſch iſt, ein Oel, welches gelinde laxirt; dürre und etwas geröſtet aber ein anderes Oel, das die Indianer nicht nur zum Brennen oder zum Salben der Haare anwenden, ſondern ihm auch Heilkräfte zuſchreiben, dergleichen auch dem Harz beygelegt werden, welches aus dem Cocosbaum ſchwitzt.

Zwiſchen dem Herz oder der Knoſpe und den Blättern ſchlagen noch einige andere Knoſpen oder Fruchtſproſſen aus, die zwar meiſtens nicht zur Vollkommenheit gelangen, aber einen andern Nutzen gewäh-

 ren.

ren. Man umbindet die Spitze oder das Ende dieſer Knoſpe, ſchneidet ſolches Ende queer durch und hängt ein Gefäß daran, da denn ein Saft herabtröpfelt, den man Tauac, Totti oder auch Suri nennt. Morgens und Abends wird das Gefäß ausgeleert, und es dauert ſolches ſo lange, als die Frucht zum Reifen Zeit haben mußte. Dieſer Suri iſt anfangs ſüs, wie Weinmoſt, und macht auch trunken; die Europäer bereiten aus demſelben ihr warmes Maſſacgetränk, auch kann man daraus einen Zucker kochen. Nach 24 Stunden wird er ſauer, da man denn Eßig daraus bereiten, oder auch einen Brandwein deſtilliren kann, den die Indianer Knip oder Cula nennen, und der nach abermaliger Deſtillation den Arak giebt, mit dem in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Alles an dieſem Baum iſt nutzbar. Aus den zarten Faſern der Blätter werden ſchöne Matten gemacht, die man durch ganz Indien verführt; die gröbern Ribben dienen zu Kehrbürſten, und der mitten durchgehende Blattſtiel ſtatt des Brennholzes. Auch deckt man mit dieſen Blättern Häuſer auf eine dauerhafte Art, flicht Sonnenſchirme und Regenmäntel daraus ꝛc. bedient ſich der Spitzen ſtatt des Papiers zum Schreiben, und macht eine Menge Hausrath davon, zu dem man in Europa ſich der Weiden bedient. Schade, daß dieſer Baum nicht nach Europa verpflanzt werden kann, da die Pflanzen deſſelben ſelbſt in Oſtindien mit Sorgfalt gewartet werden müſſen. Man hat noch eine andere Art von Cocosnüſſen, die ſeltener ſind, maldiviſche Cocosnüß, indianiſche Giftnüß oder Tavarcare. Sie werden am Strande der maldiviſchen Inſeln im Meer ſchwimmend gefunden, ſind den vorigen faſt in allem gleich, und äuſſerlich wie ein Herz geſtaltet. Der Baum, der ſie trägt, iſt noch nicht bekannt.

Cocos-

Cocoshanf, ſ. Cocosbaum.

Codebec, fr. *Caudebec*, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren, von der Hauptſtadt des Landes Caux in der Normandie, Caudebec, wo ſie zuerſt fabricirt worden ſind, alſo genannt.

Coelibat, ſ. Eheloſigkeit.

Coeln, lat. *Colonia Agrippina*, fr. *Cologne*, eine bekannte alte Reichs- und Hanſeeſtadt am Rhein, hält **Buch und Rechnung** in Thalern Species, zu 80 Albus Courant, und in Thalern Courant zu 78 Albus Cour. den Albus zu 12 Hellern gerechnet. Der Thaler Species hat 1½ Gulden ſpec. worunter man harte Reichsgulden oder Zweydrittelſtücke verſtehet, 1¼ Rädergulden, 2 Herrngulden, 3⅕ cölniſche Gulden, 4 Ort, 8 Schillinge, 20 Blafferts, 30 Groſchen oder Räderalbus, 48 Gößgen, 60 cleviſche Stüber, 80 Albus, 90 Kreuzer, 100 leichte Albus, 120 Fettmännchen, oder 160 Heller Courant. Der Thaler Courant aber hat 1½ Gulden Cour. 3½ cölniſche Gulden, 19½ Blaffert. 58½ Stüber, 78 Albus, 87¾ Kreuzer, 117 Fettmännchen oder 936 Heller Cour. **Würklich geprägte Münzen** ſind Dukaten, harte Speciesthaler, ganze, halbe und Viertelsſpeciesgulden, ganze und halbe Blafferts zu 4 und 2 Albus oder 16 Heller, halbe Stüber oder Fettmännchen und einzelne Albusſtücke. Neben dieſen courſiren die franzöſiſche Louisd'or und Laubthaler ſamt allen Reichskonventionsmünzen nach dem 24 Guldenfuß.

Das cölniſche **Gewicht** iſt bey Gold und Silber in ganz Deutſchland angenommen. Der Centner hat 106 Pf. das Pf. hat 2 Mark, 16 Unzen, 32 Loth, 128 Quent, 512 pf. Der allhieſige Centner iſt gleich 9728 Aſen holländiſchen Troysgewichts.

Eine **Laſt** Getraid hat 20 Malter oder 480 Faß, und 19½ Malter ſind gleich einer Laſt in Hamburg.

Ein **Ohm** hat 26 Viertel, 104 Maas oder 416 Pintchen. Eine Tonne aber hat 160 Viertel.

Die große **Elle** iſt 308 und die kleine 254 franzöſiſche Linien lang.

Man **wechſelt** von hier und giebt: nach Amſterdam 155 Thaler Courant für 100 Thaler Banko, oder 146 Thlr. Cour. für 100 Thlr. Caſſa; Augsburg und Nürnberg 110 Thlr. Cour. für 100 Thaler Cour.; Brabant 140 Thaler Species für 100 Thaler Wechſelgeld; Frankfurth und Wien 111 Thaler Cour. für 100 Thaler Cour.; Frankreich 80 Thaler Spec. für 100 Ecus de 60 Sous Tourn.; Hamburg 153 Thaler Cour. für 100 Thlr. Banko; Leipzig 106 Thlr. Species für 100 Thlr. in Louisd'or oder Cour. alles w. oder mehr.

Die **Wechſelbriefe** haben 6 Reſpekttage; wenn ſie aber auf Sicht lauten, müſſen ſie innerhalb 24 Stunden bezahlt werden. Der **Uſo** iſt 14 Tage nach der Acceptation.

Cölniſche Erde, ſ. Umber.

Coffila, ein aſiatiſches Gewicht, beſonders zu Mocha. Zehn machen einen Tukea, und 6000 Tukeas einen Bohar von 405 Pf. franzöſiſchen oder 410 Pf. hamburger Gewichts.

Cogno, ein florentiniſches Weinmaas, welches 10 Barili hält.

Cohi, ein ſiamiſches Kornmaas, ungefähr 5000 Pf. am Gewicht.

Cole, ein zu Aleppo übliches Gewicht, das ungefähr 7 Weßnas hält, deren jeder 3600 Drammen hat.

Collebret iſt ein Werkzeug des Seidenwebers, das in einem am Weberſtuhl aufgehängten durchlöcherten Bret beſteht, durch welches die Päcke Bindfäden

den in die Höhe laufen, die Collecorden genannt werden.

Collet heißt in den Zuckerrafinerien ein Bret, welches auf der einen Seite viereckigt, auf der andern cirkelförmig ausgeſchnitten iſt, und die Ründung des Keſſels oder der Pfanne umſchlieſet, um die mit rohem Zucker gefüllte Waaren zu verhindern, daß ſie nicht die bleyerne Platten, die den Auftritt vor dem Keſſel bedecken, verderbe.

Collette, eine Art Leinwand, ſo aus Holland und Hamburg kommt. Die Engländer treiben damit ſtarken Handel nach den kanariſchen Inſeln.

Colmarbirn, ſ. Birn. No. 89.

Colombin iſt eine bleiche Purpurfarbe, die ſich dem Violet nähert, dergleichen viele Tauben am Hals haben, daher man ſie auch taubenhalsfärbig, gorge de Pigeon, nennt. Die künſtliche entſteht aus der Vermiſchung des Blauen mit dem Karmeſin, ſonderlich, wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinſtein gekocht werden, denn wo es weniger geſchieht, ſo bekommt man Grießfarben.

Colomnes, *Colonnes*, *Piaſter Colonnes*, heißen im ſpaniſchen Amerika die Piaſters, welche in Potoſi geprägt werden, und mit den Säulen des Herkules und der Deviſe: Plus ultra bezeichnet ſind. Sie werden den mexikaniſchen vorgezogen, weil ſie nicht, wie dieſe, mit einem Firniß überſtrichen ſind. Die vom Ferdinand VI. wiegen eine Unze Silber.

Colophonium, **Spiegelharz**, **griechiſches Pech**, lat. *Colophonium*, *Reſina Colophonia*, fr. *Colophane*, *Colophone*, iſt die harzige Materie, welche übrig bleibt, nachdem man alles, was vom leichten Oel im Terpentin geweſen iſt, durch die Deſtillation abgezogen hat. Das beſte iſt gelb und durchſichtig. Es hat manchfaltigen Nutzen, denn man gebraucht es zur Verzinnung des Kupfers, zur Zubereitung des

Firniſſes, mit welchem die Künſtler die auf die Häute getragenen Silberblätter vergolden, ingleichem zur Beſtreichung der Geigenbögen, der Stricke an Hanguhren u. ſ. w. Von dem mediciniſchen Nutzen iſt hier der Ort nicht zu reden, und von der Kraft die es hat, das klare Schiespulver merklich zu verſtärken, und noch einmal ſo weit zu treiben, wenn man es erſt in Brandwein geweicht und dann wieder getrocknet darunter thut, mögen angeſtellte Verſuche die Entſcheidung geben.

Comb oder **Carnoc** iſt in England der Name eines Kornmaaſes, das bey Hülſenfrüchten, Korn, Mehl, Salz, Steinkohlen u. ſ. w. gebraucht wird. Zwanzig Combs geben eine Laſt, die ungefähr 5120 Pfund Troyer Gewicht wiegen ſoll.

Commandite, ſ. Kompagniehandlung.

Commendatio. Dieſes Wort hat verſchiedene Bedeutungen, z. B. wenn einer dem andern auf Lebenszeit ſein Gut zur Nutzung eingiebt; wenn der Vaſall ſein Lehengut in ſeiner Abweſenheit an jemand übergiebt, um ſolches zu verwalten und die Dienſte davon zu leiſten; wenn Güter von Klöſtern und Kirchen gegen einen jährlichen Zins an gewiſſe Perſonen gereicht werden u. ſ. w.

Commiſſionaire, ſ. Faktor.

Commune, ſ. Gemeinheit.

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen oſtindiſchen Komptoirs, inſonderheit zu Patana gangbar iſt und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Concent iſt eine Art wollener, leinwandartig gewebter Zeuge, die aber heut zu Tage ſehr in Abgang gekommen ſind. Der Faden iſt ſtärker gedreht als bey den gewöhnlichen Etaminen. Man nennt ſie auch **Polemit** und die ganz ſchmalen **Cuinetten**.

Conchi heißt diejenige Zimmetrinde, welche aus Indien über das rothe Meer nach Cairo gebracht, daſelbſt

ſelbſt in Menge verkauft wird und etwas geringer iſt, als die wahre Zimmetrinde von Ceylon.

Concours, ſ. Gant.

Condorin, ein kleines Gewicht der Chineſer, beſonders von Canton, um das Silber zu wägen. Es wird auf einen franzöſiſchen Sol geſchätzt.

Condotta, ſ. Spedition.

Conduri oder **Laga** ſind gewiſſe ſcharlachrothe Erbſen von einem oſtindiſchen Strauch, welche die Malayen und Javaner beym Gold und Silber zum wägen gebrauchen, ſo wie wir uns der Gran bedienen; 5 von dieſen rothen Körnern halten 4 unſerer Grane.

Conoiſſement, oder wie es im mittelländiſchen Meer genannt wird, **Polize über die Schiffsladung**, *Police de Chargement*, iſt ein Frachtbrief zur See, oder das Verzeichnis der einem Schiffer anvertrauten Waaren, mit der Verſicherung deſſelben, ſie an dem beſtimmten Ort wohlbehalten abzuliefern. Von dergleichen Briefen ſind gemeiniglich in den Seeſtädten bereits gedruckte Exemplarien, mit leeren Plätzen verſehen, um die beſondern Umſtände hineinzuſetzen, zu haben, und es werden ſolche Conoiſſements allezeit dreyfach ausgefertigt, damit eins der Kaufmann, welcher die Waaren abgiebt, das andere der Schiffer, und das dritte der Korreſpondent, welcher ſie in Empfang nehmen ſoll, in Händen haben. Sie müſſen 24 Stunden nach geſchehener Ladung vom Schiffer unterſchrieben werden, und dieſer hat auch das Recht, wenn er ſie an den Ort ihrer Beſtimmung gebracht hat, ein Recief oder Quittung zu fordern. Woferne ein Kaufmann für ſeine eigene Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, heißt die zwiſchen ihm und dem Schiffer errichtete Urkunde nicht ein Conoiſſement, ſondern **Certa-parthey**, fr. Charte-partie, und dieſe hält mehr Umſtände in ſich, als ein Conoiſſement. Beyde belegen die franz. Kaufleute mit dem Namen *Brevet*.

Conodis, eine kleine Scheidmünze von 7 franzöſiſchen Deniers. Sie iſt zu Goa und im Königreiche Cochin gangbar.

Conque, ein Kornmaas zu Bayonne, welches den dreyſigſten Theil einer Tonne von Nantes enthält.

Conſerve heißt bey der Handlung zur See eine Anzahl von Kauffartheyſchiffen, die ſich zuſammenhalten, in Geſellſchaft reiſen, aufeinander warten, einander helfen, vertheidigen u. ſ. w. Sie errichten unter ſich eine Art von Societät (Konſervebund, Konſervekontrakt) und wählen ſich einen Admiral, dem ſie gehorchen. Wenn Kauffahrteyſchiffe, die keine Kanonen haben, bey einer ſolchen Flotte zugelaſſen werden wollen, müſſen ſie den andern, welche dergleichen haben, den im Nothfall zu erwartenden Schutz mit Gelde bezahlen. Auch die Geleitſchiffe, (Konvoy) heiſen zuweilen Conſerve.

Contant iſt in der Handlung ſo viel, als baar.

Contanter Zettel, darauf die Ladung aller Waaren eines auf der See kommenden Schiffes ſpecificirt und zugleich angezeigt wird, an wen ſie gehören.

Conterie, *Contarie*, heißt allerley durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, als Kügelchen, Ringe u. d. g. die in den venetianiſchen Glashütten gemacht werden. Man handelt damit in Kanada und Guinea mit den Wilden und Negers; auch gehen viele Glasperlen nach Smirna.

Conto, fr. *Compte*, dieſes Wort, welches eigentlich eine jede Art von Rechnung bezeichnet, gebrauchen die Kaufleute zu Benennung der verſchiedenen eingeführten Handelsrechnungen, oder der Bücher, welche ſie dazu halten. Man verſtehet aber unter Conto entweder eine gemeine, in bloſem Debet beſtehende Rechnung, oder Specifikation desjenigen, was man bey jemand zu fordern hat, oder eine in Debet

und Kredit beſtehende Conto corrente, oder laufende Rechnung, wovon der Artickel Conto corrente nachzuſehen iſt. Zu Schließung der Bücher in doppelten Partheyen ſind dreyerley Arten des Conto nöthig, nämlich Kapitalconto, Gewinn- und Verluſtconto und Bilanzconto. Extraordinaire- und Neben- oder Hilfsconto heißt jede Rechnung, welche zwar im Hauptbuch vorkommt, aber nur als eine Neben- oder Hilfsrechnung zur Erleichterung der Hauptrechnung geführt wird. Dergleichen ſind: Bankoconto, Cambio- oder Wechſelconto, Conto mio und Conto ſuo corrente, Conto di tempo, Agio- oder L'agioconto, Intereſſeconto, Rabbatconto, Handelsunkoſtenconto, Haushaltungs-Unkoſtenconto, Speditions- und Proviſionsconto, Conto per diverſi; da hingegen heißen die Aſſekuranz- Bodmerey- Schiffpartsconti, und überhaupt die Conti oder Rechnungen wegen aller Perſonen und ſolcher Sachen, die mit Händen begriffen und mit Augen geſehen werden können, weſentliche und ſelbſtſtändige Conti. Die übrige noch vorkommende Conti ſind: Barattconto, Stich- Tauſch- und Stutzrechnung, Cargaſonconto, Kompagnieconto, Kaſſenconto, Kommiſſionconto, Courtagioconto, Gegenkonto, Geheimeconto oder Sekretbuch, Generalkonto, Großavanturkonto, Lotterieconto, Meß- und Marktconto, Participationsconto, Perſonenconto, Recampioconto und Waarenconto; von welchen allen beſondere Artickel das mehrere enthalten werden.

Conto corrente, ſ. laufende Rechnung.

Conto per diverſi. ſ. Rechnung für allerhand.

Contoir, ſ. Kantoor.

Contrabuch, Gegenbuch, *Contre-partie*, iſt das Regiſter bey den Banquiers, worein der Kontroleur die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einſchreibt. Contra-Cambio, ſ. Wechſel.

Con-

Contraction iſt der Name einer beſondern Geſellſchaft, die ſeit mehr als 100 Jahren zwiſchen den Kaufleuten von Nantes und Bilbao beſteht. Sie haben ein reciprocirliches Handelsgericht, da denn ein Kaufmann von Nantes, wenn er ſich in Bilbao befindet, daſelbſt Sitz und Stimme hat, und ſo umgekehrt. In Anſehung dieſer Geſellſchaft wird zu Nantes von der ſpaniſchen Wolle und zu Bilbao von der Leinwand aus Bretagne nur ein leidentliches bezahlt.

Contraponiren iſt ſo viel, als ſcontriren. Auch bedeutet es beym Buchhalten in doppelten Partheyen einen im Hauptbuch falſch eingetragenen Artickel wieder austhun, oder an gehörigen Ort bringen.

Contrazettel, ein Zettel, den man bey geſchehener Auszahlung mit dieſer Anzeige beſchrieben in die Kaſſa legt, um, wenn der Saldo beym Monatsſchluß nicht richtig herauskommt, nachſehen zu können, ob etwas anzuſchreiben vergeſſen worden.

Contrejauger, darunter verſtehen die franzöſiſchen Zimmerleute die Ausmeſſung der Zu- und Anlagen des Zimmerholzes zu einem neuen Bau, z. B. ein Zapfenloch mit dem Maasſtab dahin tragen, wohin der Zapfen kommen ſoll. Im Deutſchen bedient man ſich des allgemeinen Ausdrucks: übertragen.

Contrejurnelles ſind an den Rinnſteinen ſolche 2 breite Pflaſterſteine, die in der tiefſten Rinne des Rinnſteins aneinandertreten und durch ihre abhängige Oberfläche die Rinne gleichſam machen, in welche das Regen- und anderes Waſſer abflieſen kann. Wenn man die Steine wechſelsweiſe in einander greifen läßt, damit ſie einander wie ein liegendes Mauerwerk gleichſam binden, wird die Veſtigkeit vermehrt.

Contremarque, ein Gegenzeichen, wird bey den Kaufleuten, wie auch in Zoll- und Poſtkomtoiren gebraucht,

braucht, eine angekommene, in Kiſten oder Ballen gepackte Waare, entweder wegen des Zolls oder der Spedition und Paſſage zu bemerken.

Controle iſt ein Gegenbuch, Gegenregiſter, darein gewiſſe Akten, Kontrakte, Verordnungen u. d. g. eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu ſichern. Auch die in dergleigleichen doppelte oder Gegenregiſter eingetragene Akten, Rechnungen u. ſ. w. werden alſo genannt.

Copou iſt eine Gattung von durchſichtigem feinem Neſſeltuch, das in Rhine fabricirt wird. Man bedient ſich deſſen in der großen Hitze mit Oberkleidern von Cha, und es iſt ſo leicht, daß es ſcheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte.

Coppello, ein Getraidmaas zu Turin, welches den 8ten Theil einer Mina enthält.

Coppo, ein Oelmaas zu Livorno und Lucca, ungefähr 186 Pf. hamburg. wägend.

Copriren heißt bey den Italienern etwas mit Gyps überziehen.

Corba, ein bologneſiſches Maas trockener und flüßiger Dinge, das 3720 pariſer Kubikzolle hält. Ein Corba guten Waizens ſoll 160 bologneſer Pf. und ein Corba Wein 200 ſolcher Pfunde wiegen.

Corbin, ein arabiſches Maas flüßiger Dinge.

Cordat iſt eine Gattung grober und gekreuzter Tuchſarſche, ganz von Wolle. Wenn ſie aus der Walke kommen, liegen ſie gemeiniglich 1 Elle breit und 20 bis 22 Ellen lang.

Cordeliere iſt eine Art Raſche oder geſchorner Sarſche, theils von ſpaniſcher, theils von franzöſiſcher Wolle, die in Champagne, ſonderlich zu Rheims verfertigt werden. Es führt auch eine Art geflochtener Frauenzimmerhalsbänder mit vielen Knoten, meiſt von ſchwarzer Seide, dieſen Namen.

Cor-

Cordellette, ein Halbſeidenzeug, bey dem in eine ganz ſeidene Kette auch Baumwollengarn eingeſchoſſen wird. Er wird wie der Marle fabricirt, nur mit dem Unterſchied, daß, da bey dieſem Schafwolle in der Kette iſt, bey jenem für jeden wollenen Faden 2 Fäden ſchwarzer Seiden angebracht, und baumwollene Fäden eingeſchoſſen werden.

Cordillat, *Cordilias*, *Cordelat*, iſt ein in Languedoc fabricirter wollener Zeug von ſehr mäſigem Preis, da er nur ½ Elle nach daſigem Landesmaas breit liegt. Auch führt eine Gattung ſehr grobes Tuch, das aus Spanien und Languedoc kommt, dieſen Namen. Nicht weniger hat man Cordiliats, die man unter die Zahl der Cadis ſetzt, aus der Provence, Languedoc, Delphinat und Caſtres, ingleichem ſolche, die Gattungen von Revaſches ſind, von Roverque und Puy.

Corge, Corſe, Courge iſt bey den Indianern ein Pack Waaren von 20 Sücken, von welcher Sorte es ſey. Dieſe Art des Handels iſt auf der weſtlichen Halbinſel des Ganges, auf der Kiſte Koromandel und faſt in ganz Indoſtan gebräuchlich, wenn man im Großen handelt, und man kauft Indiennen, Kattune, ſeidene Zeuge, Strümpfe u. ſ. w. corgenweiſe und ſchafft ſie in die Magazine.

Coridor wird von den Baumeiſtern ein Gang vor einer Reihe Zimmer genannt, aus welchem man in jedes derſelben beſonders kommen kann. In den Klöſtern findet man ſehr lange Coridors, die auch Kreuzgänge genannt werden.

Corline, damit bezeichnen die Drathzieher einen feinen Drath, der ſich der Feinheit des Menſchenhaars nähert, und auch Nro. 10 genannt wird.

Cornado, eine kleine Münze in Spanien, deren Werth ſehr verſchieden beſtimmt wird. Doch kommt man dar=

darinnen überein, daß ſie noch keinen Pfennig unſers Geldes beträgt.

Cornagium, *Bovagium*, *Horngeldum*, eine Abgabe, welche die Beſitzer der Landgüter von ihrem Hornvieh dem Herrn des Landes zahlen mußten.

Corneliengüter, eine Art Baurengüter in Deutſchland, deren Eigenthümer (Cornelien) Leibeigene ſind, und damit belehnt werden, auch einen jährlichen Zins bezahlen müſſen, welcher das Hauptrecht genennt wird. Solche Güter ſind im Verkauf und andern Vorfällen andern Erbzinsgütern völlig gleich, und es finden ſich ſolche Güter unter andern im ſchwäbiſchen Kreiſe, welche der Abtey Buchau zugehören.

Cornelkirſchenbaum, ſ. Judenkirſchenbaum.

Cornut iſt bey den Buchdruckern derjenige, welcher zwar ſeine Lehrjahre ausgeſtanden hat, aber wegen Mangel der erforderlichen Koſten noch nicht nach den Regeln zu einem Mitglied der Geſellſchaft aufgenommen worden iſt, daher er von ſeinem Verdienſt wochenlich etwas an die ordentlichen Buchdruckereyverwandte abgeben muß. Durchs Poſtulat hört er auf, ein Cornut zu ſeyn.

Corpus heißt in den Druckereyen diejenige Art Schrift, welche nach der kleinen Cicero folgt, und womit, wie man behaupten will, das *Corpus juris* zum erſtenmal ſoll gedruckt worden ſeyn. Die Arten ſind *Corpus antiqua*, Kurſiv, Fraktur, Schwabacher, Griechiſch, Ebräiſch.

Corroi iſt ein wohl durchgearbeiteter oder gebóhrter Letten oder Thon, womit ſo wohl der Grund der Baßins bey Fontainen und Brunnenkäſten, als auch der Grund hinter den Seitenmauren derſelben wohl ausgeſtampft wird, damit das Waſſer nicht durchſeigen könne. Es wird dieſer Corroi durch das Böhren nicht nur von allem Wurzelwerk und kleinen

Steinchen gereinigt, ſondern auch durch das Schlagen und Stampfen veſter.

Corſcides, eine Jaſpisart, welche gemeiniglich in eyförmigen Stücken bricht und an Farbe hellgrau iſt.

Corta, ein Getraidmaas zu Barcellona, deren 12 ein Quartera machen.

Cosmos, der Name des Brandweins, den die Tartarn von Pferdmilch bereiten.

Coſſarts, ſind gewiſſe rothe oſtindiſche Kattune, ¾ Ellen breit und 10 Ellen lang.

Coſſas, feine Mouſſeline aus Oſtindien, 16 Ellen lang und ¾ Ellen breit.

Coſſe heißt 1. eine Frucht, die auf der Küſte von Guinea wächſt und die Geſtalt einer Kaſtanie hat, roth oder weiß, von bitterlichtem Geſchmack. Man ißt ſie und treibt auch damit Handlung, indem ſie auf dem Fluß Sierra Liona weit hinauf geführt und Tapeten dafür eingetauſcht werden. 2. Ein indianiſches Längenmaas der Wege von 2500 geometriſchen Schritten. 3. In den Steinbrüchen wird der obere blätterichte Theil des Felſens, der unmittelbar nach der Dammerde kommt, alſo genannt.

Coßleute, Coſſati, Caſati, waren bey den Franken eine Gattung Leibeigener, die ein eigenes Haus mit den darzu gehörigen Ländereyen erhalten hatten. Vielleicht kommt daher der Name Kothſaſſen. Ihnen waren die Gaſindi entgegen geſetzt, die als Leibeigene die Dienſte im Hauſe ihrer Herren verrichten mußten. (Geſinde)

Coſti, oder *Coſta*, ein Wort, das in Handlungsbriefen oft vorkommt, und bedeutet: hier zu Lande. Coſtige Briefe ſind Briefe von eben dem Ort.

Côte côtie, iſt ein vortreflicher dunkelrother Wein, der nicht weit von Vienne auf einem Hügel an der Rhone wächſt und davon eine Flaſche auf der Stelle 3 franzöſiſche Livres koſtet. Ingleichem ein ſehr guter

ter Wein aus dem Pais de Vaud im Berniſchen, Vin de la Côte, Côtewein.

Cotimo, *Cottimo*, iſt eine Gebühr, die von den Conſuln auf den levantiſchen Handelsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, auf die Schiffe ihrer Nation gelegt wird, um im Nothfall und zu dringenden Handlungsbedürfniſſen einen Fond in Bereitſchaft zu haben.

Cotonis wird eine Art oſtindiſcher Atlaſſe, oder auch gewiſſe Decken von Atlas genennt, $2\frac{1}{4}$ Ellen breit und $2\frac{1}{2}$ Ellen lang.

Cotonnèes ſind halbleinene und halb baumwollene oder ſchlechte baumwollene Zeuge, die in Holland fabricirt werden.

Cotonnine iſt ein grober Zeug, deſſen Zettel Baumwollen und der Eintrag von Garn iſt. Man heißt ihn auch Halbbombaſin, und es werden dergleichen in der Schweiz und beſonders in Augsburg verfertiget und buntfärbig, auch ſchwarz und weiß gedruckt.

Cotta, ein Maas, womit in den maldiviſchen Inſeln die Cauris oder kleine Muſcheln gemeſſen werden, die man faſt auf allen afrikaniſchen Küſten ſtatt der Scheidemünze braucht. Ein *Cotta* enthält 12000 Cauris.

Couac oder **Couan**, das Mehl, welches man in Weſtindien von der Manchowurzel bereitet, indem man die zerriebenen und ausgepreßten Wurzeln langſam über dem Feuer röſtet, damit die giftigen Theile davon rauchen.

Covado, eine portugieſiſche Elle. 11 ſind 13 Hamburger Ellen gleich.

Coufes ſind die Ballen, in welchen die Sennesblätter aus der Levante gebracht werden.

Covit, das Längenmaas in Kalikut in Aſien. 62 ſind 41 brabanter Ellen gleich.

Coup iſt ein Getraidmaas in Genf, das 103 Pfund Roggen oder 110 Pf. Waizen, genfer Großgewichts, in ſich faßt.

Coupang, Coban, eine japaniſche Münze. Man hat ſilberne, die 4 Gran weniger als ein altes franzöſiſches 30 Solsſtück wägen, aber doch 30 Sols gleich gelten, und ſelten aus Japan kommen. Die goldenen ſind dünn, ovalrund, 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, wiegen 371 Aſen und halten 22 Karat in der Feine. Sie gelten in Japan 23 Gulden und in Batavia 25, daher die Holländer, welche ſie aus Japan bringen, viel daran gewinnen.

Coupant, ein kleines Gewicht zu den Diamanten, welches auf der Inſel Borneo gebräuchlich iſt. Zehn Coupans wiegen zwiſchen 30 und 40 Karat.

Coupe, ſ. Coup.

Coupis, ſind gewürfelte Kattune, die aus Oſtindien, beſonders aus Bengala gebracht werden, 16 Ellen lang, und ¾ bis ⅝ Ellen breit.

Coupon, iſt eine Art von Papiergeld. Eigentlich aber verſteht man darunter gewiſſe im äuſſerſten Nothfall auf landesherrlichen Befehl von und auf ein Rentamt ausgeſtellte und an den Ueberbringer zahlbare Billets. Sie ſind in kleinere und größere Summen abgetheilt, und enthalten eine beſtimmte Zahlungszeit, werden auch im Handel und Wandel als baares Geld angenommen. Wenn ſie von dem Rentamt wieder eingelöſet worden ſind, pflegt man ſie zu verbrennen.

Courbe, eine Kniegeſchwulſt bey den Pferden, die mit dem Spatt die größte Aenlichkeit hat, unter welcher Benennung davon ein mehreres vorkommt. Auch heißt Courbe ein nach einem Cirkelſtück gebogener Sparrn oder Dachſäule, dergleichen man zu den Kuppeldächern u. ſ. w. braucht. Gemeiniglich ſchneidet man ſie aus einem größern Stück, welches

aber

aber ſo wohl wegen der geringern Veſtigkeit, da die Faſern durchſchnitten werden, als auch wegen der Verſchwendung des Holzes nicht zu empfehlen iſt. Beſſer iſt es, wenn man krummgewachſenes Holz haben kann, dergleichen man auch durch die Kunſt zu erhalten im Stande iſt.

Couron iſt der Name einer Rechenmünze, der am Hofe des großen Mogols, ſo wie etwan an europäiſchen Höfen der Ausdruck Million, gebraucht wird. Sie enthält aber 10 Millionen Roupien, oder 100 Lacken, jede von 100000 Rupien.

Cours heißt oft ſo viel, als Fahrt, z. B. Voyages de long cours; oft die Länge eines Zeuges, z. B. 20 Ellen im Cours oder in der Länge; am öfteſten aber wird es gebraucht, um anzuzeigen, welche Münzen gangbar ſind oder nicht, ingleichem den ſteigenden und fallenden Preiß der Wechſel auf auswärtige Pläze zu beſtimmen, daher auf Handelsplätzen wochentlich ein- oder zweymal durch die Mäckler Wechſelcourszettel ausgegeben werden, welche die Kaufleute dann an ihre Korreſpondenten überſchicken, damit ſie von Zeit zu Zeit die Preiſe der Wechſel wiſſen; wovon der Artickel Wechſelcours nachzuſehen iſt. Zuweilen wird dieſes Wort auch gebraucht, um den Abgang einer Waare, oder auch den Kredit und Mißkredit der Billets eines Handelsmannes zu beſtimmen.

Courtage, die Belohnungen, welche man den Mäcklern für ihre Mühe geben muß. Auch heißt es zu Bourdeaux eine Abgabe, die von allen in dieſer Stadt über See ein- oder ausgehenden Waaren entrichtet wird.

Courtige iſt in Marſeille und in der Levante gebräuchlich, und bedeutet den Mangel oder Abgang an der Länge der Zeuge, die ſie ſonſt haben ſollten.

Coutelines iſt eine Art von dickem blauem oder weißem Gewebe, aus Baumwolle gemacht, dergleichen in Oſtindien Stücke von 14 Ellen in der Länge und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ Ellen in der Breite fabricirt werden.

Coutil, *Coutis*, eine ſehr ſtarke, meiſtens aus Hanf verfertigte Leinwand, die aus der Normandie und Bretagne kommt. Man hat auch Brüßler Coutis, feiner als die vorige Art.

Couttenirn heißt bey den Tuchſcheerern einen Zeug aufreiben oder friſiren, daß er knöpfig werde. Es geſchieht vermittelſt einer hölzernen Scheibe, worauf ein Kitt von Pech, Sand u. d. g. rauhmachenden Dingen iſt. Darzu gehört ein Tiſch, der bogenweiſe gemacht iſt, darüber der Zeug geſpannt und an einer Welle aufgewunden wird.

Coutume iſt bey den Franzoſen eben das, was man in Deutſchland das Brücken- Weg- Zoll- und Chauſſeegeld nennt. Es wird beym Eintritt in Städte und Aemter bezahlt.

Cowpans, eine Geldſorte in Achem auf Sumatra, nach dem 20 Gulden Fuß $8\frac{1}{4}$ kr. werth.

Cramoiſſin färben, ſ. rothe Farbe.

Cravatten ſind eine Art Neſſeltücher, die aus Oſtindien und beſonders aus Bengala kommen und zu Mannshalstüchern zugerichtet ſind. Einige ſind mit einem weißen, baumwollenen Faden durchſtreift und halten 10 Krauſen oder Halstücher im Stück, jede $1\frac{1}{3}$ bis $1\frac{3}{8}$ Ellen lang und zwiſchen $\frac{6}{16}$ bis $\frac{9}{16}$ Ellen breit, andere ſind durchnäht und haben 8 Krauſen in einem Stück $1\frac{3}{8}$ Ellen lang und $\frac{7}{16}$ Ellen breit.

Crazi, *Crazie*, eine Münze in Italien, beſonders im Florentiniſchen, nicht völlig 2 Kreuzer nach dem 20 Gulden Fuß im Werth. Achte machen einen Paoli aus.

Credere (*del*) iſt im Kaufmannsſtil ſo viel, als eine Bürgſchaft, wenn man nämlich ſeinen Kommitten-

ten

ten für die, für ſeine Rechnung an einen dritten auf Zeit verkaufte Waaren gut ſteht, und ſich zum Selbſtſchuldner macht. Bey Wechſelaufträgen hat es die nämliche Bewandnis, da der Kommißionair dem Kommittenten für die ihm übermachten Wechſelbriefe bis zur erlangten völligen Richtigkeit haftet. Der Kommittent bekümmert ſich alſo nicht darum, an wen jener ſeine Waare verkauft, oder von wem dieſer die Wechſelbriefe gekauft hat. Da es aber von dem Willen des Kommißionairs abhängt, del Credere zu ſtehen oder nicht, ſo muß ſich der Kommittent zuvor ſchriftlich mit ihm vergleichen, weil auſſerdem ſowohl der Verkauf als auch die Uebermachung der Wechſelbriefe auf ſeine eigene Gefahr geſchehen, und ihm zugleich noch eine beſondere Proviſion für ſein del Credere zugeſtehen. Und dieſe treibt auch ſolchen gemeiniglich an, daſſelbe nicht abzuſchlagen, beſonders, da er die Kaufleute ſeines Platzes kennt und alſo weniger Gefahr lauft, als der entfernte Kommittent, deſſen Vortheil immer erfordert, das del Credere zu verlangen.

Credit. Dieſes Wort bezeichnet überhaupt, ſo wie es auch die natürliche Bedeutung mit ſich bringt, Glauben oder Zutrauen, z. B. ſeine Erzehlung findet bey mir keinen Credit; die Billets einer Kompagnie bekommen Credit; er ſteht bey Hofe in groſſem Credit u. d. g. m. Inſonderheit aber bedeutet dieſes Wort dasjenige Vertrauen, vermöge deſſen man von einem andern Waare oder Geld auf Borge erhält, oder doch wenigſtens leicht zu erhalten im Stande iſt. Es richtet ſich dieſes Vertrauen theils nach der Beſchaffenheit der Perſon, mit der man zu thun hat, (ob ſie bezahlen will) theils nach der Beſchaffenheit ihrer Vermögensumſtände, (ob ſie bezahlen kann) und gemeiniglich beſtimmt dieſes letztere hauptſächlich die Quantität deſſen, weil man

ihr creditirt. Man hat dieſem Credit mancherley Erfindungen zu danken, die wenigſtens darauf beruhen, wenn ſie auch nicht unmittelbar daraus gefloſſen ſind, als Wechſelbriefe, Handſchriften, Obligationen, Leyhkammern, Banken, Leibrenten, Tontinen, Lotterien u. d. g. m. Man kann ihn aber zugleich in den öffentlichen und Privatcredit eintheilen. Zu jenem gehört nicht nur der Credit eines ganzen Landes, in ſo ferne es als ein zuſammenhängender Staatskörper betrachtet wird, ingleichem ſehr großer Geſellſchaften in demſelben, ſondern auch insonderheit der Credit des Landesherrn, welcher Credit öfters mit jenem in der genaueſten Verbindung ſteht, zuweilen auch ganz damit zuſammenflieſet. Aus dieſem Grund hat ordentlicher Weiſe eine Republik mehr Credit, als eine Monarchie, und dieſe mehr, als ein deſpotiſch beherrſchtes Volk. Der andere oder Privatcredit iſt derjenige, welchen einzelne Perſonen oder kleinere Geſellſchaften haben.

Daß einem Lande an dem öffentlichen Credit, beſonders bey Auswärtigen, unendlich viel gelegen ſey, bedarf wohl ſchwerlich eines Beweiſes, da ohne denſelben die ausländiſchen Kommerzien und folglich die inländiſchen Fabricken und Manufakturen, die groſſen Theils auf auswärtigen Debit ankommen, in ſchlechtem Zuſtand ſeyn werden, die Nahrung und Cirkulation des Geldes darnieder liegen, und im äuſſerſten Nothfall die Aufbringung der nöthigen Summen ſehr ſchwer oder mit den läſtigſten Bedingungen verknüpft ſeyn wird. Es iſt daher alle Sorgfalt nöthig, daß der Credit des Landes, der Landſtände und der unter ihrer Direktion ſtehenden Kaſſen, der großen, allgemeinen Handlungsgeſellſchaften und der Wechſel- und Leyhbänken, ſtets unerſchüttert ſtehe, und dieſer Zweck wird wohl am leichteſten erreicht, wenn man gegen Ausländer allen

Betrug und Ungerechtigkeit vermeidet und Treu und Glauben hält, wenn der Hof ſich über die Kaſſen der Landſtände keine Gewalt anmaßt, aber ſein Auge darauf richtet, daß die Direktion der Angelegenheiten und Rechnungen ordentlich geführt werde, und die Bezahlungen richtig geſchehen, wenn bey großen Handlungsgeſellſchaften und Banken allenthalben pünktliche Ordnung und genaue Zahlung wahrgenommen wird, wenn die Treue der Kontrakte durch gute Geſetze, wohleingerichtete Handlungsgerichte, ſtrenge Strafen gegen die, welche dieſelbige verletzen und promte und unpartheyiſche Verwaltung der Gerechtigkeit geſchützt wird, u. ſ. w. Ob es aber, ſo ganz ohne Einſchränkung genommen, vortheilhaft ſey, wenn man von dem Credit bey Auswärtigen häufigen Gebrauch durch Aufnahme verzinslicher Kapitalien macht, um auswärtiges Geld ins Land zu ziehen, oder ob ein Staat den Vorzug habe, der in dieſem Stück von andern unabhängig iſt, keine Zinſen bezahlen darf, und alſo nicht einen Theil ſeiner Einkünfte veräuſert; darüber wird geſtritten, ſo ſehr man auch denken könnte, es verſtehe ſich von ſelbſt. Ueberhaupt iſt es bey den Kameralwiſſenſchaften öfters der Fall, daß man meynt, es verſtehe ſich etwas von ſelbſt, bis man erſt darüber demonſtriren hört, und ſich dann zufrieden giebt. Einem Landesherrn kann es ebenfalls nicht gleichgültig ſeyn, ob er in ſeinen Kaſſen Kredit habe, oder nicht. Oft iſt der Fall, daß er durch ſchleunige Aufbringung einer Geldſumme ſich oder dem Staat einen großen Vortheil verſchaffen kann, oder durch Krieg und andere Unglücksfälle die Kaſſen ausgeleeret werden, und die Nothwendigkeit eintritt, Geld aufzunehmen. Daher iſt es höchſtnöthig, daß der Regent und ſeine Kammer nach der ſtrengſten Treue bey Geſchäften und Kontrakten mit Privatperſonen verfahre, in

den Bezahlungen pünktliche Richtigkeit zeige, gute Wirthſchaft führe, und das Finanz- und Kameralweſen in einer guten Einrichtung erhalte. Dann wird es nicht ſchwer ſeyn, im benöthigten Fall genug Geld gegen mäßige Intereſſen zu finden.

Der Credit der einzelnen Privatperſonen, ſie mögen Handlung oder Gewerbe treiben oder nicht, heißt, wie ſchon oben gemeldet worden iſt, der beſondere, und zuſammengenommen, der allgemeine Credit, und er wird erhalten, wenn gute Geſetze, und ſchleunige und unpartheyiſche Handhabung der Gerechtigkeit gefunden werden, ſo daß vermögliche Perſonen mit aller Bequemlichkeit und Sicherheit ihr Geld auslehen können, wenn der Nahrungsſtand begünſtigt wird, Anſtalten gegen Unglücksfälle, z. B. Aſſekuranzen errichtet werden, u. d. g. m. Zu dieſem beſondern Credit gehört als eine eigene Art deſſelben der **Handlungscredit**, von welchem aber unter dieſem Namen ausführlicher gehandelt werden ſoll.

Credit heißt bey der gedoppelten Buchhaltung, und zwar auf dem Hauptbuch, die Seite zur rechten Hand, ſo wie die zur linken mit Debet bezeichnet wird. Wenn etwas an einer Rechnung gut geſchrieben wird, kommt es auf die Seite von Credit, das hingegen, wofür ſie bezahlt werden ſoll, ins Debet. Dieſes heißt auch **Soll**, jenes **Haben**. Einen Artickel ins Hauptbuch auf die rechte Seite der aufgeſtellten Rechnung eintragen, heißt ihn **creditiren**.

Creditbriefe, *Lettres de Credit*, ſind Briefe, welche die Banquiers oder Kaufleute gewiſſen vertrauten Perſonen auf ihre Korreſpondenten in auswärtigen Plätzen mitgeben, und ſie dadurch bevollmächtigen, auf ihre Rechnung die nöthigen Gelder zu erheben. Sie ſind meiſtens auf eine gewiſſe Summe eingerichtet, da man denn auf einem jeden Platz, ſo viel

davon

davon, als man nöthig hat, einzieht, welche Auszahlung von einem jeden auf dem Creditbrief angemerkt wird, und in dieſem Betracht ſind ſie bequemer als die Wechſel, welche allezeit ganz eingezogen werden müſſen, und mit welchen ſie im übrigen einerley rechtliche Vorzüge genieſen. Man beobachtet gemeiniglich bey Creditbriefen die Vorſicht, daß man ſeinen Korreſpondenten von der Abreiſe ſolcher Perſonen, denen man ſie kommittirt, Nachricht giebt, ihre Leibesgeſtalt beſchreibt, ſich ihren Namen von ihrer eigenen Hand ſchreiben läßt und zugleich überſchickt, oder auch ein gewiſſes Wort, welches ſie ſagen müſſen, den Korreſpondenten zum voraus bekannt macht, damit dieſe durch Zuſammenhaltung aller ſolcher Umſtände gewiß wiſſen können, der Creditbrief ſeye in keine fremde Hände gefallen.

Creditbillets ſind gewiſſe Obligationen, die ein Kaufmann dem ausſtellt, von welchem er Waaren auf einen gewiſſen Zahlungstermin gekauft hat. Sie genieſen, beſonders in Sachſen, des Rechts der Wechſelbriefe.

Creditkaſſe, *Caiſſe de Credit*, iſt eine für auswärtige Kaufleute auf einem Handelsplatz errichtete Kaſſe, damit ſie benöthigten Falls gegen gewiſſe Bedingungen einen Geldvorſchuß bekommen können, bis ſie ihre zugeführte Waaren zu Geld gemacht haben. Dergleichen iſt zu Paris für die, welche Weine oder anderes Getränk dahin bringen.

Creditiren heißt ſo viel als borgen, es ſey Geld oder Waaren. Eine andere Bedeutung des Worts, ſ. unter Credit.

Creditor, ſ. Glaubiger.

Creditorſchaft, ſo nennt man die Glaubiger eines und des nämlichen Schuldners zuſammengenommen.

Creditſyſtem, jede Einrichtung, dem verfallenen Credit aufzuhelfen und ihn aufrecht zu erhalten, die von einer

einer Kummunität oder dem Regenten getroffen wird. Als es durch den Krieg von 1756 bis 1763, ſo wie auch durch die Münzveränderungen und andere Zufälle ſo weit kam, daß in Schleſien, welches vorzüglich gelitten hatte, ein Bankerott nach dem andern entſtund, und ein allgemeines Mißtrauen erfolgte, welches den Handel und Umlauf des Geldes hemmte, und den Beſitzer eines Gutes zwang, bey der Aufkündigung eines geringen Kapitals entweder zu Wucherern ſeine Zuflucht zu nehmen, und ſich dadurch deſto gewiſſer zu ruiniren, oder ſeine Beſitzungen weit unter dem wahren Werth verkauft zu ſehen, ſo traf der König die Einrichtung, daß ſämtliche Landſtände in Verbindung miteinander auf die Güter ihrer Mitglieder bis auf die Hälfte des wahren, züverläßig beſtimmten Werthes gewiſſe privilegirte Pfandverſchreibungen ausfertigten, welche zwar an ſich Specialhypothecken auf die verſchriebene Güter ſind, aber ſich dadurch unterſcheiden, daß das Univerſum die Sicherheit garantirt, die Zinſen halbjährig, akkurat und ohne Koſten bezahlt, das Kapital auf Erfordern ſelbſt abträgt, und ſeine Sicherheit in dem verpfändeten Gut findet. Der Creditor kann ſich alſo in Anſehung des Kapitals und der Zinſen an das Univerſum halten, ohne daß er mit dem Debitore privato zu thun hat, auch die Pfandbriefe cirkuliren bey Güterkaufen und Kapitalzahlungen gleich dem baaren Geld. Um dieſes Syſtem in Gang zu bringen, ſchickte der König der ſchleſiſchen Landſchaft gleich anfangs ein Kapital von 200000 Rthlr. zu einem beſtändigen Zahlungsfond, den ſie nur mit 2 pro Cent verzinſen darf und dargegen höhere Zinſen zu nehmen berechtiget iſt. Es ſollen gegenwärtig für 10 Millionen Rthlr. ſolche Pfandbriefe cirkuliren, die von den Kapitaliſten bisweilen mit Aufwechſel geſucht werden.

Cre-

Creditweſen bezeichnet oft eine Konkursſache, ſ. Gant.

Cremor tartari, ſ. Weinſtein.

Cres, *Crues*, iſt eine Art flächſerner Leinwand, die beſonders zu Morlaix in Bretagne fabricirt wird. Auch in Flandern macht man dergleichen, und die Engländer verführen vieles davon nach den kanariſchen Inſeln.

Cretonbrod, ſ. Grieben.

Cretonne iſt eine in der Normandie fabricirte weiße Leinwand, die den Zettel von Hanf und den Einſchlag von Flachs hat, 70 bis 84 Pariſer Ellen lang und von $\frac{2}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ Elle breit iſt. Man hat ſie fein, mittelmäſig und grob, und ſie wird faſt alle in Frankreich verſchloſſen.

Crevée, eine Art ſchwachgeſteifter Schnürleiber, die vorn zugeſchnürt oder mit Klappen zugehaftet werden. Man heißt ſie auch ihrer Bequemlichkeit wegen Ammenlätze.

Creaſon nennt man zu Mayland den Scudo di Cambio oder Piaſter.

Crociat, eine ſpaniſche Goldmünze, die A. 1579 in Köln 2 fl. gegen Dukaten a 2 fl. 8 kr. galt.

Croiſée. Mit dieſem Namen werden die ſeidenen und wollenen Zeuge belegt, die geköpert oder mit 4 Schemeln kreuzweiſe gewebet ſind.

Croiſette iſt eine franzöſiſche Papierſorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird.

Croiſſat war eine Goldmünze, die A. 1622. gegen ungariſche Dukaten zu 2 fl. auf 1 fl. 52 kr. gewürdigt wurde.

Cropiot, eine kleine, runzlichte amerikaniſche Frucht, welche ein dem ſchwarzen Pfeffer ähnliches Saamkorn von ſehr ſcharfem Geſchmack enthält. Die Indianer miſchen ſolche unter den Rauchtoback, als ein Mittel gegen Kopfſchmerzen.

Croquis, *Penſée croquée*. So wird bey Malern der Entwurf der erſten Gedanken genannt, der noch weniger als Skizze iſt. Es ſind die erſten Züge, die der Künſtler auf Papier oder Leinwand entwirft und wobey er ſich ganz dem Feuer ſeiner Einbildungskraft überläßt, um Abſicht, Ordnung und Karakter, den er ſeinem Werk geben will, zu bezeichnen.

Croupier, der geheime Theilnehmer an einem Gewerbe oder auch am Spiel.

Crown, eine engliſche Silbermünze, deren ganze und halbe von Standartſilber geſchlagen werden. 5 ſ. Sterling machen 1 Crown.

Cruſade, Cruzada, Cruzade, eine portugieſiſche Münze. Die von 1722 ausgeprägte goldene von 400 Rees, gelten itzt 480. Die nachher ausgeprägten Cruſados Velhos genannt, wiegen nur $\frac{1}{32}$ Onca oder $18\frac{6}{10}$ Aſen, ſo $17\frac{1}{10}$ Aſen fein Gold ausmachen und alſo nahe an 60 kr. im 20 Guldenfuß betragen. Die ſilbernen Cruſaden, Cruſado novo von 480 Rees wiegen 304 Aſen, halten 273 fein und betragen 1 Gulden $7\frac{1}{4}$ kr. im ſchon gedachten 20 fl. Fuß.

Cruzada iſt in Spanien und Portugall eine Abgabe, die eine beträchtliche Summe abwirft, und von den ehemaligen heiligen Kriegen den Namen hat, heut zu Tage aber die Diſpenſationsgelder vom Faſten u. d. g. begreift, welche an den König bezahlt werden müſſen. Es ſollen dadurch der königlichen Kammer in Spanien jährlich über 1 Million Dukaten zuflieſen.

Cubebe. Darunter verſteht man oft die großen Roſinen, die von Damaskus, am häufigſten aber aus Cy-

Cypern zu uns gebracht und ſonſt Cibeben genannt werden. (Kyperbeer, ſo wie ſie in einer alten Handſchrift heiſen.) Eigentlich aber ſind **Cubeben**, lat. *Cubebae*, fr. *Cubebes*, **Schwarzpfeffer**, die getrockneten Beeren eines Myrtenbaums, rund, ſo dick als Pfefferkörner, mit langen Stielen verſehen, dunkelbraun, angenehm, ſcharf und gewürzhaft. Man bringt ſie zu uns aus Java in Oſtindien, wo ſie an der Sonne getrocknet werden, und verkauft in Amſterdam gemeiniglich das Pfund zu 22 Stüber, ob ſie gleich auch ſchon 11¼ und zu anderer Zeit bis 70 Stüber gegolten haben. Die Koſten werden taxirt, und der Abzug für gut Gewicht iſt 2 und für promte Bezahlung 1 pro Cent. Ihr Gebrauch iſt nicht nur ökonomiſch, als Gewürz, ſondern auch mediciniſch.

Cuchiri, der Name eines indianiſchen Baums am Amazonenfluß, deſſen rundlichte Früchte in der Größe einer Olive, wie die Muskatnüſſe gebraucht werden.

Culaſſe, *Collet*, der untere Theil eines geſchliffenen Steins, der in dem Kaſten gefaßt iſt; der obere hingegen, welcher ſichtbar iſt, heißt Krone oder Pavillon.

Culilaban, bittere Zimmtrinde, iſt eine dicke, lockere, leichte, röthlichtbraune, mit einem hellgrauen Oberhäutchen bedeckte Rinde, die aus Oſtindien kommt. Sie hat einen angenehmen gewürzhaften Geruch und ſcharfen bitterlichen Geſchmack, den Gewürznelken ähnlich, aber ſchwächer und etwas adſtringent. Der Gebrauch iſt hauptſächlich mediciniſch.

Cultivator, eine Art von Pflügen, die bey Aufreiſung der öden oder lange brachgelegenen Felder; ingleichem der ſteinigten oder mit ſteifen Wurzeln angefüllten Böden gebraucht wird. S. Reißpflug.

Cupelliren heißt, edle Metalle durch Bley in dem Probierofen reinigen oder prüfen. S. Kapelle.

Curaſſau iſt der Name der kleinen, unreifen Pomeranzen.

Curcuma, Curcumey, iſt eine kleine und dicke Wurzel, wie der Ingwer, die aus Oſtindien kommt und ſchön gelb färbt. Sie wächſt hauptſächlich auf der Küſte von Malabar und der Inſel Ceylon im Ueberfluß, und iſt am beſten, wenn ſie friſch, harzig und in großen ſchweren Stücken gebracht wird; wenn ſie alt wird, ſo wird ſie braun und giebt ein röther Pulver. Man kauft in Amſterdam 100 Pfund für 20 bis 22 Gulden.

Es wird auch eine runde ähnliche Wurzel aus Portugall gebracht, die aber der Oſtindiſchen weder an Figur noch Qualität beykommt.

Current heißt laufend, alſo der 6te curr. iſt der 6te des laufenden Monats. **Currentgeld** im Handel und Wandel, gangbares Geld, das den Bankoſorten entgegen geſetzt iſt. **Currente Intereſſen**, die noch fortlaufen, noch nicht verfallen ſind. **Currentbank**, eine Bank, da die Zahlungen in Currentgeld geſchehen können. **Currentpreiß**, der gewöhnliche oder Marktpreiß. **Currentwaaren**, die am meiſten geſucht werden. **Currentſchulden**, die nicht verbrieft ſind, oder von täglichen Ausgaben herrühren u. ſ. w.

Cuſco.

Cuſco iſt eine Art von gutem ſpaniſchem Schnupfto- back. Man hat Gras Cuſco und Fleur de Cuſco.

Cuſi, ein großes ſpaniſches Maas trockener Waaren. Es macht faſt 9200 Pfund in Amſterdam am Ge- wicht aus, ich finde aber nicht, von welcher Art Waaren, leichtern oder ſchwern dieſes gilt.

Cuſſ, ein Maas in Cypern, womit der Wein gemeſ- ſen wird.

Cuvet, ein Keſſel am Ende einer Hohlkehle oder Dach- rinne, worinnen das Regenwaſſer ſich ſammelt, um von da in einer Abfallröhre auf den Boden geleitet zu werden.

Cycas, ſ. Sago.

Cylinder, Walze, Welle, ein runder Körper, der in die Länge fortlauft und einerley Diameter be- ſchreibt.

Cylindriſcher Fuß, wenn der Durchmeſſer eines Cy- linders 1 Fuß beträgt, und er ſelbſt 1 Fuß hoch iſt, ſo führt er dieſen Namen.

Cylindriſche Säule, die oben nicht verdünnt wird, ſondern in gleicher Dicke fortlauft.

Cymbelkraut, ſ. Flachskraut.

Cynora, ſ. Artiſchocke.

Cynochodon, ſ. Hagebutte.

Cyper iſt die feinſte Gattung Zeug, ſo Baumſei- de genannt, und aus baumwollenem und wollenem Garn um Hamburg herum gemacht wird. Das

Stück hält 24 Hamburger Ellen. Eine Art von Pflaumen, ſchwärzlich oder auch grün von Farbe, rund wie Schlehen, im Geſchmack ſauer, licht und weinartig, führt auch den Namen Cyper, weil ſie von der Inſel Cypern herſtammet, ingleichem Prunus Juliana. Sie wachſen auf Bäumen, die von der Größe der Zwetſchgenbäume ſind, kommen ſehr leicht fort, und ſind ſowohl friſch als auch gedörrt in der Haushaltung brauchbar.

Cyperbirn, eine Art von Birnen, ſ. dieſen Art.

Cypergras, ſ. Gras.

Cypernholz, ſ. Roſenholz.

Cyperpulver heißt der Staub von verfaultem Fichtenholz, welchen man in Waſſer einweicht und wovon man einen Teig macht, der zu Venedig beſonders hochgeachtet wird, wo man ihn parfumirt und zu Haarpuder gebraucht.

Cyperwurz, lat. *Cyperus*, fr. *Souchet*, eine wohlriechende aromatiſche Wurzel, die aus Aſien und Oſtindien, ingleichem aus Amerika zu uns gebracht wird, aber auch in Italien beſonders um Verona, wiewohl von minderer Güte, wächſt und daſelbſt Irios heißt. Sie iſt eigentlich eine Sorte des Galgants und wird auch wilder Galgant genannt. Man hat eine länglichte und runde, welche letztere, wenn ſie aus der Erde kommt, wie Kugeln aneinander hängt, und an Geruch und Geſchmack den Vorzug hat. Auſſer dem mediciniſchen Nutzen brauchte man ſie ſonſt in den Tobacksfabricken, um dem Toback einen guten Geruch mitzutheilen, den man aber heut zu Tage nicht mehr liebt. Die Parfumeurs hingegen bedienen ſich ihrer noch itzt zu wohlrie-

chendem Puder und der Centner gilt ungefähr 12 Gulden Reichsgeld.

Cypreſſe, lat. *Cupreſſus*, fr. *Cyprés*, iſt ein Baum, der in den Morgenländern zu Haus iſt, aber auch in Deutſchland fortkommt und zur Zierde der Gärten dient, da er beſtändig grün bleibt, und in allerley Figuren gezogen werden kann. Man pflanzt ihn durch Saamen, der in geſchloſſenen Zapfen enthalten iſt, aber in Deutſchland ſelten zur Reife kommt, oder durch Ableger fort, und hat verſchiedene Gattungen deſſelben nach dem verſchiedenen Vaterland oder Geſtalt. Manche, als die virginiſche Cypreſſe, machen da, wo ſie zu Hauſe ſind, einen Stamm auf 70 Schuh hoch und unten am Boden 30 Schuh im Umkreiſe, ſo daß daraus in einem Stück Kähne verfertigt werden, die 2 bis 3 tauſend Pfunde tragen können. Das Holz dieſes Bodens widerſteht wegen ſeiner harzigen, balſamiſchen Beſtandtheile der Fäulnis und den Würmern mehr als irgend eines, und wird ſonſt zu Särgen und Kiſten häufig gebraucht. Die Thüren der St. Peterskirche in Rom waren daraus gemacht und nach 1100 Jahren noch gut und ganz, als ſie der Pabſt Eugenius IV. mit ehernen verwechſeln wollte.

Cypreſſenkraut, Gartencypreſſe, lat. *Santolina*, Linn. fr. *Petit Cyprès*, eine Pflanze, die man um des angenehmen Geruchs ihrer Blätter willen, welcher dem der Cypreſſen gleicht, theils auch wegen der Farben, zur Zierde in den Gärten als Stauden ziehet. Sie iſt übrigens für den Oekonomen von keiner ſonderlichen Wichtigkeit.

Cyprus, ein Getraidmaas auf der Inſel Cypern, dem achtzigſten Theil einer Amſterdamer Laſt gleich.

Czarken, ein rußiſches Maas flüßiger Dinge. 88 machen einen Weddra oder Eimer aus, der 30 Pfund Rußiſch an Flußwaſſer wägen ſoll.

Czetwer, ein rußiſches Getraidemaas, deren 16¼ eine Laſt in Hamburg ausmachen ſollen. Drey Czetwers in Moskau betragen 2 in Novogrod, und man ſiehet daraus, daß dieſes Maas nach den verſchiedenen Orten verſchieden iſt.

Czetvverik, ein rußiſches Getraidmaas 1229 franzöſiſche Cubikzolle enthaltend.

Czvvertina, ein polniſches Maas, 56 Kannen haltend.

D.

D.

Daalder, holländiſch, eine Silbermünze von drey Gulden, die nach dem 20 Guldenfuß 2 Gul. 30⅔ kr. beträgt. Man hat auch halbe dergleichen.

Daba iſt ein ſtarker baumwollener ganz rother Zeug, ohne Glanz und ſehr ſchmal, faſt einem groben Kattun gleich. Die Bucharen und Kalmucken handeln ſtark damit nach Sibirien.

Dabas, *Drapperie d'Abas*, heißen zu Lion die Tücher und wollene Zeuge, die in den Manufakturen von Nieder-Languedoc verfertigt und dahin gebracht werden.

Dabuis, ſ. Baffetas.

Dach, lat. *Tectum*, iſt dasjenige an einem Gebäude, wodurch daſſelbige bedeckt wird. Es beſteht ordentlich aus Zimmerhölzern von verſchiedener Stärke und Länge, die, unter gewiſſen Winkeln miteinander verbunden, auf den Hauptmauren des Gebäudes ruhen, welches Zimmerwerk **Dachſtuhl**, *Comble*, genannt wird, und aus der Bedeckung mit Ziegeln, Blech, Brettern u. d. g. m. welche **Eindeckung**, *Toit*, heißt. Wenn vom Dach die Rede iſt, ſo verſteht man ordentlich darunter das **Hauptdach**, welches das Gebäude ſelbſt wider Schnee, Regen und Witterung ſchützt; hingegen ein Dach, das über einige abgeſonderte Theile eines Gebäudes, z. B. Thüren, Fenſter, Kramläden gezogen wird, nennt man **Wetterdach**, fr. *Abavent*, Die Spitze oder Schärfe des Hauptdachs der Länge nach, führt den Namen **Firſt**, **Förſt** oder **Forſt**.

Da die Dächer eine ſehr wichtige Sache bey einem Hauſe ſind, ohne welche es bald durch eindringende Näſſe und andere Unbequemlichkeiten der Luft und Witterung zu Grunde gehen würde, ſo iſt dem Beſitzer oder dem Bauherrn eines Gebäudes ſowohl die

Anlage und Einrichtung, als auch die ſtete Unterhaltung des Daches in einem guten Zuſtand ſehr erheblich. Man hat aber verſchiedene Arten davon, deren wenigſtens die bekannteſten hier eine Anzeige verdienen, obgleich die eigentliche Baukunſt des Daches in dieſem Wörterbuch nicht geſucht werden kann. Wir wollen, um die mancherley Eintheilungen deſſelben durchzulaufen, von der Grundlinie oder Baſis des Dachs ausgehen, dann die Erhöhung oder Abhängigkeit deſſelben in Betrachtung ziehen und zuletzt auf die Bedeckung kommen.

Der Grundlage nach hat man **rechtwinklichte, ſchiefwinklichte, verſchobene, Cirkular, Oval, Polygondächer**, je nachdem das Gemäuer des Hauſes eine oder die andere Figuren darſtellt. Dächer, die einander durchkreuzen, nennt man **Kreuzdächer**, wird aber das Kreuz nicht vollſtändig, ſondern es beſtehet nur in einem Gebäude, deſſen Flügel gegeneinander laufen, ſo heißt es ein **Flügdach**, oder ein **wiedergekehrtes Dach**.

In Anſehung der **Erhöhung** und **Abhängigkeit** benennt man die Dächer auf folgende Art: **Pultdächer**, fr. *Combles à potence, à chaperon*, wann ſie nur einen Abhang haben; **Sattel- oder Giebeldächer**, lat. *Tecta diſpluviata*, fr. *Combles à pignon, à dos d'ane*, wenn deren 2 ſind, ſo wie wir es bey den meiſten Gebäuden finden; **Walmen, Zeltdächer, holländiſche Dächer**, lat. *Tecta deſtudinata*, fr. *Combles á croupe, en pavillon*, wenn ſie derſelben 4 haben; **Kegeldächer**, wenn ſie rund herum laufen und oben ſpitzig ſind. Iſt das Dach höher als breit, ſo hat man ein **gothiſches Dach**; gleiche Höhe und Breite giebt ein **altdeutſches**; die halbe Breite oder etwas drüber zur Höhe genommen, das **neudeutſche**, *Comble en équerre*. Das **altfranzöſiſche**, *Comble pointu, a deux egouts*, macht

macht einen gleichſeitigen Triangel und das neue gebrochene, *Comble priſé, coupé, à la Manſarde*, iſt halb ſo hoch als breit. Beym italieniſchen Dach, *Comble plat, ſurbaiſſé*, wird nur der vierte Theil der Breite zur Höhe genommen, beym griechiſchen der fünfte oder ſiebente. Wenn es gar keine Höhe hat, ſondern platt iſt, heißt es ein flaches Dach, *Comble à teraſſe, tronqué*, und mit einem Geländer verſehen, ein **Altan**. Alle dieſe Arten, das neufranzöſiſche ausgenommen, ſetzen eine gerade Linie von den beyden Seitenmauren bis zum Forſt des Daches voraus. Aber dieſe iſt nicht ſchlechterdings nöthig. Daher hat man auch gebrochene Dächer, wie das eben genannte, ingleichem gebogene, welche **Kuppeldächer**, *Combles en dôme*, heißen, wenn die Beugung auswärts geht, geht aber dieſe aus- und einwärts, ſo nennt man ſie **welſche Hauben, Kaiſerdächer**, *Combles à l'imperiale*.

In Anſehung der Bedeckung finden ſich Dächer, die mit Stroh, Stoppeln, Leim, Raſen, Rohr, Rinden, Schindeln, Brettern, Steinen, Ziegeln, Schiefer, Marmor, Bley, Kupfer, Eiſenblch u. d. g. gedeckt ſind, je nachdem es die Abſicht des Gebäudes, die Gelegenheit des Orts, die Verwahrung vor Kälte, Regen, Feuer, die Leichtigkeit, die Dauerhaftigkeit, die Wohlfeile, der Pracht oder andere Betrachtungen an die Hand geben.

Nun ſey es erlaubt, nach dieſer Eintheilung und flüchtigen Beſchreibung der mancherley Dächer einige allgemeine Bemerkungen hinzuzuſetzen.

Bey ſo verſchiedenen Arten der Dächer iſt der Einfluß des Klima kaum zu verkennen. Die Gothen bewohnten Gegenden, in welchen der häufige Schnee ſehr hohe und abhängige Dächer erforderte, damit er nicht zum Schaden derſelben zu lange liegen

bliebe. Daraus läßt ſich leicht erklären, warum die alten deutſchen Dächer ebenfalls nach dem Verhältnis des Gebäudes höher als die franzöſiſchen, und dieſe höher als die italieniſchen und griechiſchen gemacht wurden, warum die neuern deutſchen Dächer bey einem gemilderten Klima in die Stelle der ältern treten konnten, warum endlich in den Morgenländern flache Dächer angetroffen werden, die in nordlichen Gegenden ſchwerlich an ihrem rechten Ort ſtünden. Ueberhaupt ſind die Dächer nicht ſowohl ein eigentlicher Theil des Gebäudes, als vielmehr nur die Decke deſſelben, obgleich unentbehrlich, und wenn ein plattes Dach mit einer Gallerie einen majeſtätiſchen Anblick giebt, wenn ein italieniſches oder griechiſches ſchön in das Auge fällt, ſo iſt dagegen ein gothiſches oder auch altes deutſches dem Auge widrig, drückt das Gebäude auſſerordentlich ſtark, erfordert lange Hölzer und viel Materialien, iſt den Stürmen mehr ausgeſetzt und gefährlicher bey Feuersbrünſten. Indeſſen muß die Art des Daches, ſo wie auch die Bedeckung, wovon in der Folge geredet werden ſoll, nicht blos aus allgemeinen Gründen, ſondern hauptſächlich nach der Beſchaffenheit des Gebäudes und nach der Abſicht und der Konvenienz des Bauherrn beſtimmt werden. Ein niedriges Dach fällt beſſer ins Geſicht, als ein hohes; allein bey einer Scheure richtet man ſich lieber nach dem Vorrath des Strohes und Futters, das unter demſelben aufbewahrt werden ſoll, daher man häufig ſieht, daß der Bauer ſeiner Scheuer ein höheres Dach giebt, als ſeinem Wohnhauſe; ein Dach mit Kupfer gedeckt hat unendliche Vorzüge vor den meiſten andern, allein ein jeder fragt billig zuvor, was ihm ſein Beutel erlaubt, und der Landmann iſt zufrieden, wenn ihm das Stroh eine leichte und warme Bedeckung verſchaft; gebrannte Ziegel ſind den

Schie-

Schieferſteinen in mancher Abſicht vorzuziehen, aber wo die letztern wohlfeil und die erſtern ſchwer zu haben ſind, iſt die Wahl bey den meiſten bald beſtimmt.

Ueberhaupt hat jede Art von Dächern eigene Vorzüge und eigene Unbequemlichkeiten. Die hohen Dächer geben gute Gelegenheit zu Schüttböden, und Schnee und Waſſer flieſet bald ab, aber ihre Schwere und der Aufwand, den ſie erfordern, nebſt dem übeln Anſehen, das ſie haben, fallen ihnen zur Laſt; die niedrigen hingegen gefallen mehr, erfordern weniger Holz und andere Materialien, ſind leichter, aber der Schnee, der lange darauf liegen bleibt und ſich darauf ſammelt, drückt deſto mehr die Mauren, und verderbt das Dach bald durch die eindringende Näſſe. Die neufranzöſiſchen und gebrochenen, von ihrem Erfinder **Manſarddächer** genannt, welche aus einem Unter- oder Hauptdach, und einem Ober- oder Aufſatzdach (Comble et faux comble) beſtehen und mit einem halben Cirkel umſchrieben werden können, ſind angenehm und haben einen ſehr geraumigen untern Boden, in welchem auch Zimmer angebracht werden können, aber das obere Theil fällt auch ſehr flach aus, ſie ſind weniger veſt, da ſie aus zuſammengeſetzten Sparren errichtet werden, erfordern viel Holz und ſind ſchwerer zu repariren, als andere. Die holländiſchen Dächer, welche entweder ganze Walmen, d. i. ſchiefe Dachgiebel, oder auch nur halbe Walmen haben, verengen im erſtern Fall die Böden, im andern fallen ſie nicht gut ins Geſicht, hingegen kann ihnen das Wetter weniger Schaden zufügen, und ſie dienen zur Erhaltung eines Hauſes. Die Pultdächer haben den geringen Nutzen, daß man näher an des Nachbars Gränze bauen kann, weil man auf der einen Seite keine Dachtraufe nöthig hat, allein ſie ſind nicht ſehr veſt, weil ſie auf der andern Seite

kein Gegengewicht haben, koſten nach Proportion mehr und ſind alſo nicht ſehr zu empfehlen. Man ſiehet hieraus ſchon eine Probe, wie man bey Beſtimmung eines Daches alle Umſtände wohl miteinander zu vergleichen hat, um ſeine Abſicht nicht zu verfehlen. Bey den gewöhnlichen deutſchen Wohngebäuden iſt bisher das neudeutſche Dach für das nützlichſte gehalten worden. Die Länge der Sparren wird ungefähr ¾ der Hausbreite, oder die Höhe des Dachs der halben Breite des Hauſes gleich, jedoch bindet man ſich nicht ganz genau daran, ſondern hat verſchiedene Verhältniſſe, die man nach Beſchaffenheit des Baues wählt.

Da das Dach ſeine Veſtigkeit gröſtentheils vom **Dachſtuhl** erlangt, und wenn man in einem weitern Verſtande des Wortes die Sparren mit darunter begreift, demſelben ſeine Exiſtenz zu danken hat, ſo muß auch von dieſem etwas beygebracht werden. Man theilt ihn, inſoferne er zur Unterſtützung der Sparren vorhanden iſt, in den **liegenden** und **ſtehenden** ein. Dieſer letztere hat ſenkrechte Säulen, dient nur, wofern er nicht mit dem liegenden verbunden wird, in ſchlechten Gebäuden, die keine große Laſt von Steinen zu tragen haben, und beſteht aus den **Grundbalken**, in denen die Sparren ſtehen, und welche auf den Blattſtücken des obern Stockwerks ruhen, aus den **Sparren** oder **Rafen** ſelbſt, oder den langen Hölzern, die eigentlich das Dach bilden und auf welche die Latten genagelt werden, aus den **Kehlbalken**, die den untern Boden von dem obern ſcheiden und alſo in der Mitte des Dachs liegen, den **Stuhlſäulen**, welche die vorigen unterſtützen und bey ganz ſchlechten Dächern unmittelbar auf den Balken ſtehen, bey etwas großen Gebäuden aber unter ſich **Schwellen** und oben ein **Blattſtück, Träger** oder **Stuhlpfette** haben, den

Queer=

Queerbändern, die an den Kehlbalken und dem obern Theil der Stuhlſäulen ſchief angebracht ſind und ſowohl zur Unterſtützung der erſtern als auch zur Veſtigkeit dienen, daß ſich der Dachſtuhl nicht ſchieben kann; den **Hahnenbalken**, die ganz oder zwiſchen den Sparren horizontal liegen, und angebracht werden, wenn die Sparrenſpitze noch ſehr weit von den Kehlbalken entfernt iſt, damit ſich die Sparren nicht oben von der Laſt der Ziegel biegen. Dieſe **Ausbindung**, ſo nennt man das bisher beſchriebene Gebälke, muß immer an dem dritten Sparren des Dachs, um der Veſtigkeit willen, angebracht werden, und die darzwiſchen liegenden, welche leer ausgehen und nur auf den Trägern oder Pfetten ruhen, auch blos mit Kehl- und Hahnenbalken verbunden werden, heißen ledige oder **Leerſparren**. Solche **Träger** gehen nach der Länge des Daches hin, die Kehlbalken liegen darauf, und auch die Leerſparren werden von ihnen getragen. Wenn die Stuhlſäulen auf **Stuhlſchwellen** liegen, welche den Druck der Säulen auf alle Balken gemeinſchaftlich vertheilen, ſo ſagt man, es ſey ein verſchwellter Dachſtuhl. Der liegende Dachſtuhl hat ſchief liegende Säulen, er kann, weil er genauer an die Sparren angepaßt wird, eine große Laſt von Ziegeln und alſo ein doppeltes Dach tragen, ob gleich im übrigen nicht geläugnet werden kann, daß an ſich betrachtet, eine ſenkrechte Stütze veſter ſteht, als eine ſchief liegende; auch bleibt ein Boden bey ſolcher Ausbindung frey, welches aber bey einem ſtehenden Dachſtuhl wegfällt, daher der liegende beſonders zu Fruchtböden bequemer iſt. Seine Theile ſind folgende, die theils ſchon im vorhergehenden ihre Erklärung haben. Die **Grundbalken**; die **Sparren**; die **Kehlbalken**; die **Träger**, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf ſelbige, nachdem ſie weit geſpannet ſind, ruhen, damit ſie ſich nicht in der

der Mitte biegen; die liegenden **Stuhlſäulen**, die man aber am oberſten Ende breiter als am unterſten macht; die **Spannriegel**, welche die Stuhlſäulen auseinander halten, damit ſie nicht einwärts weichen können, und zugleich die Träger tragen; die **Jochbänder**, eine Art Streben, die in die Säulen und Spannriegel etwas eingeſchnitten ſind, die Spannriegel unterſtützen und das Schieben des Daches hindern; die **Hahnenbalken**; **Stulpfetten**; **Stuhlſchwellen**; **Stuhlbänder**, welche das Schieben des Dachs nach der Länge verhindern, und von den Stuhlſäulen aus aufwärts gegen die Stuhlpfetten und unterwärts gegen die Stuhlſchwellen angebracht ſind.

Man nimmt zu den Dachſtühlen bald eichen, bald tännen Holz, und auch dieſes letztere dauert lange, wenn das Dach gut unterhalten wird. Der Dachſtuhl an der Michaeliskirche zu Halle in Schwaben iſt von Tannenholz und ſteht bereits 700 Jahre unter einem Ziegeldach unbeſchädigt. Solches Holz wird ordentlicher Weiſe behauen, doch fängt man hie und da, wo man Mangel daran leidet, an, es ſchneiden zu laſſen. Die Stärke des Holzwerkes richtet ſich nach der Größe und Schwere des Daches und es laſſen ſich davon keine allgemeine Regeln geben; indeſſen mögen doch folgende Bemerkungen hier einen Platz finden. Die Sparren, welche im Lichten nicht über $3\frac{1}{2}$ Schuhe voneinander entfernt ſeyn ſollen, damit ſich die darauf genagelten Latten nicht biegen, dürfen bey einem liegenden Dachſtuhl ſchwächer ſeyn, als bey einem ſtehenden, und ein einfaches Dach erfordert ſie nicht ſo ſtark als ein gedoppeltes. Wenn ſie 40 Schuhe lang ſind, müſſen ſie 8 Zoll breit und 10 bis 11 Zoll hoch ſeyn, dann laufen ſie oben hinauf in der Breite und Dicke fort, wie ſie der Stamm giebt. Die Träger, auf welchen die

die Kehlbalken ruhen, richten ſich nach ihrer Spannung und der Laſt, die ſie tragen müſſen; ſind die Wände 14 bis 18 Schuhe weit, ſo ſollen ſie 9 Zoll breit und 12 Zoll hoch ſeyn; bey 20 Fuß Entfernung derſelben und einem ſchwerern Gebälke, das ſie tragen, muß man ihnen eine Breite von 12 und eine Höhe von 15 bis 18 Zoll geben. Die Stuhlſchwellen, die auf den Grundbalken liegen und die Stuhlpfetten, die auf den Stuhlſäulen ruhen und die Kehlbalken tragen, werden 6, 7, auch 8 Zoll ſtark gemacht. Die Kehlbalken, welche einen Boden tragen und auf 10 Fuß geſpannt ſind, (d. i. von dem einen Sparren an bis zu dem gegenüberſtehenden gerechnet, dieſe Länge haben,) dürfen nicht unter 6 Zoll breit und 7 bis 8 hoch ſeyn, und bey einer Spannung von 15 Fuß ſollen ſie wenigſtens 7 Zoll Breite und 8 bis 9 Zoll Höhe haben. Die Breite der liegenden Stuhlſäulen richtet ſich nach den Stuhlſchwellen, oben aber müſſen ſie wegen Einlochung des Spannringes wenigſtens $\frac{1}{3}$ breiter als die Stuhlpfetten ſeyn, welche oben darauf liegen; daher iſt gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere 14. Bey einem ſtehenden Dachſtuhl können ſie von 6 bis 9 Zoll ſtark ſeyn, je nachdem es die Schwere des Dachs erfordert. Die Queerbänder macht man 5 bis 6 Zoll ſtark und 3 Schuhe lang. Die Spannriegel und Stuhlriegel richten ſich in ihrer Stärke nach ihrer Tragung und Spannung, daher können jene 6, 7, 8 Zoll Breite und 9 bis 12 Zoll Höhe haben, dieſe hingegen ſind meiſtens mit 7 oder 8 Zoll hinlänglich ſtark. Die Jochbänder und Stuhlbänder werden 6 bis 7 Zoll ſtark gemacht, und wenn ſie länger ſind, giebt man ihnen zu dieſer Breite noch einige Zoll an der Höhe, wo ſie gegen die Laſt ſtreben, zu. Die Latten ſind gemeiniglich 18 Schuhe lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch oder dick. Ihre Entfernung voneinander beträgt

trägt bey einem doppelten Dache 6, bey einem einfachen 8 Zoll. Man braucht meiſtens geſchnittene, ob man gleich den geſpaltenen einen größern Werth beylegt, weil ſie nicht ſo leicht brechen. Damit das Dach über die Wand hervorſtehe und die Balkenköpfe und Simſe vor dem Wetter verwahrt werden, bringt man ſogenante **Aufſchieblinge** an, d. i. Hölzer an dem Dachwerke, welche in die Lagerbalken verzapft und auf die Sparren gleichſam aufgeſchoben werden. Sie müſſen nicht zu kurz ſeyn, damit nicht durch eine zu flache Einkehle das Einlaufen des Waſſers befördert werde. Um das Dach mit der Hauptmauer zu verbinden, wird das Dachgeſims angebracht, und am beſten von großen Geſimsſteinen, die gegen 2 Fuß lang und 9 bis 10 Zoll breit ſind, gemauert. Sie werden 12, 18 bis 21 Zoll vorgerückt und mit Ankern beveſtigt. Man hat auch hölzerne Dachgeſimſe.

Ich komme nun auf die Bedeckung des Daches, welche, wie oben ſchon angeführt worden, ſehr manchfaltig, aber auch von ſehr verſchiedenem Werth iſt. Man rechnet zu den Vollkommenheiten der Bedeckung, wenn ſie leicht iſt, wenig koſtet, Näſſe und Feuer abhält und lange dauert, aber zum Unglück ſind dieſe Eigenſchaften, die ſich ſo leicht zuſammen ſchreiben laſſen, nicht eben ſo leicht in der Natur zu vereinigen. Das Strohdach, über welchem der Landmann in vielen Gegenden noch ſo ſehr hält, würde bey Gebäuden, die eben nicht prächtig ſeyn dürften, in vieler Abſicht den Vorzug behaupten, wenn nicht die große Feuersgefahr daſſelbe in ſeinem Werth herunter ſetzte, und ihm die Dauer mangelte. Es iſt leicht, hält die Näſſe ab, iſt noch zum Dung brauchbar, wenn es mit einem neuen vertauſcht werden muß, verſchafft im Winter Wärme und koſtet wenig. Aber es dauert auch nicht viele Jahre,

und wird durch die viele Erneuerungen, die bey Ziegeldächern wegfallen, weit koſtbarer als dieſe. Und die Geſchwindigkeit, mit welcher ſich das Feuer vermittelſt derſelben fortpflanzt, iſt fürchterlich, daher in vielen Gegenden die Einrichtung gemacht worden iſt, daß kein neues Gebäude mehr mit Stroh gedeckt werden darf. Man ſetzt zwar dieſer Verordnung entgegen, daß der Aufwand bey einem Ziegeldach für den Landmann zu groß ſey, daß das letztere einen ſtärkern Dachſtuhl erfordere und alſo auch in dieſer Rückſicht den Bau vertheure, daß eine allzugroße Menge Holz beym Ziegelbrennen konſumirt würde, wenn alles mit Ziegeln gedeckt werden ſollte: allein man bringt vielleicht dabey den Aufwand bey beſtändigen Reparaturen der Strohdächer, die durch ſo viele Feuersbrünſte gleichfalls verurſachte Konſumtion des Holzes an Dachſtühlen und Gebälken, und die Verminderung der Brandſchäden, die mehrere ruiniren, als die Koſten eines Ziegeldaches thun können, zu wenig in Anſchlag. Indeſſen ſind auch Vorſchläge geſchehen, die Feuersgefahr bey Strohdächern zu vermindern, und ich führe einen oder zwey derſelben an. Man löſe in einem Mörtelkaſten guten Lehm oder Leimen mit Waſſer auf und rühre ihn, bis er zu einem etwas dicklichten Brey wird. So wie nun der Dachdecker die Strohſchoben aufbindet, ſchüttet eine andere Perſon mit einer hölzernen Handſchaufel gleich unter dem Strohband ſoviel davon auf, als hinlänglich iſt, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben zu bedecken. Die zweyte Lage kommt alsdenn mit ihrem untern Theil in dieſen naſſen Lehm zu liegen, und der obere wird wiederum damit überſtrichen und ſo lange fortgefahren, bis das Dach fertig iſt. Wenn nach etlichen Tagen der Lehm trocknet, ſo verbindet ſich das Stroh aufs veſteſte miteinander, und das Feuer kann demſelben weni-

weniger beykommen, ſo wie es auch der Wind nicht aufheben kann. Doch müſſen dergleichen Dächer etwas mehr abhängig ſeyn, als andere, damit das Waſſer ſchneller ablaufe und nicht das Dach aufweiche. Ein anderes Mittel ſoll dieſes ſeyn, wenn man fetten Thon in Salzwaſſer auflöſet, und mit ſolcher dünnen Suppe das Strohdach begieſet. Wenn dieſer Guß noch naß iſt, wird ſcharfer Sand dünn aufgeworfen, und nachdem alles trocken geworden, dieſer Ueberzug mit einer Miſchung aus Kalk, ſaurer Milch und Eyern etlichemal übergoſſen. Man verſichert, daß dadurch nicht nur das Eindringen der Näſſe verhindert werde, ſondern auch ein ſolches Dach nicht ſo leicht in Brand zu ſetzen ſey. Mehrere Verſuche müſſen lehren, ob Dächer, die auf ſolche Art gemacht werden, dieſe Eigenſchaften wirklich zeigen, und auch nach einigen Jahren und den mancherley vorfallenden Veränderungen der Witterung behalten. Noch iſt bey den Strohdächern zu erinnern, daß man in andern Gegenden auch Stoppeln darzu braucht, die deswegen bey der Erndte etwas länger gelaſſen werden. Ueberhaupt hält man den untern Theil des Strohes, an welchem die Halmen dicker ſind, für den beſten zum decken, und es wird auch auf dieſe Art etwas Stroh erſpahrt. Allein die geringere Veſtigkeit, die mühſamere Arbeit und manches in den langen Stoppeln zurück gebliebene Getraide giebt vielleicht zu rechtmäſigen Einwendungen Anlaß.

Man findet auch in Deutſchland nicht wenige Dächer von Rohr, die in Anſehung der Dauer vieles vor den Strohdächern voraus haben. Es wird das Rohr 3 Ellen lang abgeſchnitten und Gebund an Gebund mit Weiden an den Latten beveſtigt, der Forſt aber mit Hohlziegeln und 4 Reihen Dachziegeln verwahret. Ein ſolches Dach koſtet zwar mehr

Ar-

Arbeit, aber es dauert auch 30, 40 und mehrere Jahre, wann das Rohr zu rechter Zeit, da es reif iſt, geſchnitten wird. Hingegen iſt es in Anſehung des Feuers weit gefährlicher als ein Strohdach, und alſo aus dieſem Grunde keineswegs zu empfehlen.

Die **Lehm- oder Leimendächer** ſind eine andere Art, die ebenfalls keine große Koſten erfordert, und dem Feuer weniger ausgeſetzt iſt. Man macht z. B. Leimſchindeln, indem man auf eine hölzerne Forme, die auf beyden Seiten Leiſten hat, Roggenſtroh legt, und daſſelbe bis etwa unten auf eine Handbreit mit gereinigtem und wohl gearbeitetem Leimen beſtreicht, dann umkehrt und auf der andern Seite gleichfalls etwa 1 Zoll dick damit bedeckt. Das obere Ende wird um einen runden Stock herübergeſchlagen, damit die Leimſchindel mit ſolcher Krümmung an die Latte gehängt werden kann. Wenn dieſe Schindeln trocken ſind, wird das Dach damit auf ſolche Art bedeckt, daß die eine neben der andern übergelegt und an der Fuge mit Leimen verſtrichen wird, da dann die ganze Reihe mit der Krümmung auf der Latte ruhet. Ueber dieſe kommt auf die nämliche Art die zweyte Reihe u. ſ. f. Der Forſt wird mit naſſem Leimen, der mit kurz gehacktem Stroh vermengt iſt, belegt, und demſelben eine Rundung, wie die Hohlziegel haben, gegeben. In dieſen Leimen werden kurze Strohwiſche, die mit den Stammenden einige Zolle hervorragen, eingedrückt, und dieſes Stroh ebenfalls mit Leimen bedeckt und glatt gemacht. Dieſe Dächer ſind feuerveſt und ſehr wohlfeil, indem eines auf ein Gebäude von 40 Schuh lang und 20 Schuh breit kaum 14 Gulden koſtet, und ſie dauren 15 bis 20 Jahre.

Gewiſſermaſſen gehören auch die **Dächer von Raſen** hieher. Man nagelt auf die Sparren dicht geflochtene Horden von Weiden, Haſeln oder an-

derm geſchmeidigen Holz, oder bringt auch eine Bedeckung von Abfallholz, Rinden und andern dergleichen weniger geachteten Dingen darauf und überzieht dieſe Unterlage 2 Zoll hoch mit fettem, geſchlagenem Thon. Auf dieſen kommt 2 bis 3 Zoll hoch gute, bindende ſchwarze Erde mit kleingehackten friſchen Queckenwurzeln vermiſcht, und wird dicht und veſt geſchlagen, auch mit Heuſaamen beſtreut, welcher feucht eingeſchlagen wird. Dieſes Dach verwächſt ſich in kurzer Zeit und bietet dem Feuer Troz, allein es hat den Fehler, daß es ſchwer iſt und die Feuchtigkeit ſich darinnen verhalten kann.

Die **Holzdächer** haben insgeſamt den Vortheil, daß ſie ſehr leicht ſind und von dem Landmann ſelbſt verfertigt werden können, aber auf der andern Seite fehlt es auch nicht an großer Unbequemlichkeit. Mit **Schindeln** gedeckt ſind ſie koſtbarer als man glaubt und geben zu großen Holzverwüſtungen Gelegenheit. Es ſind dieſe Schindeln kleine Bretter, 12 bis 14 Zoll lang, 4 oder 5 Linien dick, von verſchiedener Breite, deren einer Rand ſcharf iſt, und der andere einen Einſchnitt oder Falz hat, ſo daß ſie ineinander geſteckt werden können. Man macht ſie am beſten von Raſen- und Feldeichen, oder allenfalls von kernichtem Kiefernholz; von roth- und weißfichtenem Holz hingegen ſind ſie von ſchlechter Dauer. Dieſe Schindeln werden auf die Latten angenagelt. Da das beſte Holz darzu erfordert wird und Macherlohn nebſt den Nägeln viel koſtet, ſo ſiehet man leicht ein, daß dergleichen Dächer nicht wohlfeil ſind, und wenn man die Feuersgefahr darzu rechnet, welche bey allen hölzernen Dächern groß iſt, und die vielen Spalten und Riſſe erwägt, die bey denſelben unvermeidlich ſind, ſo wird man ſie wenig empfehlen können. Man hat zwar Vorſchläge gethan, dieſen Unbequemlichkeiten durch Einweichen der Schindeln in Salz-

Salzwaſſer, Vitriol oder Alaunwaſſer einigermaſſen abzuhelfen, allein es ſcheint, daß dieſelben nicht hinlänglich ſind. Faſt das nämliche läßt ſich auch von den Bretterdächern ſagen, doch verdient der Vorſchlag des Hrn. Herzbergs eine genauere Unterſuchung. Man überziehe nach demſelben die Fläche des genug ausgetrockneten Holzwerks, das der Witterung entgegen ſteht, vermittelſt eines Pinſels, mit warmgemachtem Teer und bewerfe dieſen Anſtrich, ehe er trocknet, mit geſiebtem ſcharfem Sand, welcher mit einem glatt abgehobelten Bret veſt eingerieben wird. Wenn dieſes hart iſt, beſtreicht man es mit folgender Maſſe: Auf 3 Theile gelöſchten alten Kalk gieſet man unter beſtändigem Umrühren Ochſenblut, bis derſelbe eine dünne fleiſchfarbene Suppe wird. Dann miſcht man darunter $\frac{1}{8}$ geſchlammten, in Waſſer zerlaſſenen fetten Thon, $\frac{1}{8}$ feingeſtoſſenen Gyps, $\frac{1}{4}$ fein geſiebten Sand, $\frac{1}{2}$ Ziegelmehl, $\frac{3}{8}$ grob geſiebten Hammerſchlag und $\frac{1}{2}$ kleingehackte Pferd- oder andere Thierhaare. Dies wird alles wohl gerührt, bis es ſich genugſam vermiſcht hat. Iſt die Maſſe zu dick, ſo gieſet man Waſſer oder Ochſenblut darzu, wenn ſie aber zu dünn iſt, läßt man ſie nur ein wenig ſtehen. Nun überzieht man das Holzwerk mit dieſer Maſſe $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, verbreitet ſie mit abgehobelten Bretſtücken oder Mauerhubeln allenthalben gleich, überſtreut ſie, wenn ſie noch naß iſt, mit ſcharfem Sand, und reibt denſelben, wenn ſie hart zu werden anfängt, unter beſtändigem friſchen Sandanwerfen mit gedachten naſſen Mauerhubeln ein, und fährt damit fort, bis die aufgetragene Materie allenthalben mit einer veſten Sandkrauſe überzogen iſt. Wenn alles völlig trocken geworden, wird dieſer Anwurf mit Mörtel aus Kalk, $\frac{2}{3}$ Sand, Ochſenblut und Hammerſchlag, ungefähr 2 Linien ſtark überzogen, und wenn auch dieſes ge-

trocknet iſt, mit dünnem Kalk, worein etwas ſaure Milch nebſt etlichen Eyern gemiſcht iſt, zu verſchiedenenmalen überweiſet. Es wird verſichert, daß dergleichen Dächer dem Regen und der Fäulnis, wie auch dem Feuer Trotz bieten.

Die **Rindendächer**, die von aufgenagelten Eichen- Buchen- Linden- oder Birkenrinden gemacht, und beſonders von dieſen letzten, die man für beynahe unverweßlich hält, in Schweden häufig verfertigt werden, ſind den Schindeldächern an Dauerhaftigkeit vorzuziehen, aber dem Feuer gleichfalls ausgeſetzt.

Ich komme nun auf die ſteinernen Dächer, deren es verſchiedene Arten giebt. Da aber die gemauerten, gewölbten und Marmordächer nicht hieher zu gehören ſcheinen, ſo bleibe ich nur bey den gewöhnlichen ſtehen. Die bekannteſten unter allen ſind die **Ziegeldächer**, welche allerdings unter die guten und dauerhaften gehören, aber auch nicht ganz ohne Unbequemlichkeit ſind. Die Ziegel ſollen nicht ſchwer ſeyn, nicht leicht entzwey brechen, einen feinen Klang geben und nicht Waſſer in ſich ziehen. Man hat ſie von verſchiedener Figur, unten rund oder zugeſpitzt, mit einer **Naſe**, (**Knoten**, **Zapfen**, *Crochet*, *Nez de tuile*) zum Auflegen oder oder einem Loch zum Annageln verſehen. Da die Hohlziegel ein Gebäude ſehr belaſten, führt man heut zu Tage platte, daher ſie auch Platten genannt werden. Man theilt die Ziegeldächer in einfache und gedoppelte ein, je nachdem die Reihen Ziegel oder die Latten weiter voneinander entfernt oder näher ſind. Bey den erſtern ſtehen dieſe 7 bis 8 Zoll, bey den letztern 5 bis 6 Zoll voneinander ab. Die Deckung geſchiehet alſo, daß die Ziegel auf den Dachboden getragen und von demſelben aus reihenweiſe auf das Dach gelegt werden, welches man Beſchieſen nennt. Einige laſſen

ſen hier Fuge auf Fuge, andere Steine auf Fuge treffen. Bey dem Doppeldach hat man keine Dachſchindeln oder Dachſpähne nöthig, weil der obere Ziegel jederzeit den untern deckt, aber bey dem einfachen Dache dürfen ſie nicht vergeſſen werden. Wo ſich das Dach am Giebel endigt, welches der **Ortgang** heißet, ingleichem bey den ſogenannten Einkehlen, oder Dachfenſtern, Erkern oder neben den Schorſteinen werden die Ziegel mit Mauerſpeiſe verwahrt, welches auch oben am Forſt geſchieht, der mit Hohlziegeln gefaßt wird. Zuweilen werden auch die Dächer inwendig **vergräthet**. Mat hat nämlich wahrgenommen, daß die Ziegeldächer nicht im Stande ſind, den Schnee vollkommen abzuhalten, und iſt deßwegen auf die Gedanken gekommen, die Fugen inwendig mit Mörtel zu beſtreichen oder dem ganzen Dach von innen einen Wurf zu geben, ſo daß nur die Latten ſichtbar ſind. Allein die Erfahrung lehrt, daß die Ziegel davon ſehr leicht ſpringen, ſo wie ſie auch durch die Feuchtigkeit, welche ſie aufnehmen und ſich davon ausdehnen, leicht von dem Mörtel, der dieſe Eigenſchaft nicht hat, getrennt werden. Deßwegen iſt zum Vergräthen eine Maſſe, die aus 2 Theilen Leimen und aus eben ſo viel oder 3 Theilen fein gedroſchenen und ausgeſiebten Flachsſchäben oder Hächeln beſteht und mit Waſſer wohl durchgearbeitet wird, empfohlen worden. Wenn das Dach **vermooſet**, d. i. auf der Winterſeite mit Moos überwächſt, wird ſolches vermittelſt einer Kelle abgeſcharrt, und wenn es ſchadhaft iſt, werden entweder an den nöthigen Orten neue Ziegel eingeſtoſſen, welches das **Ziegelſtoſſen** oder auch **Beſteigen des Dachs** heißt, oder es muß, wenn beſonders die Latten eine Ausbeſſerung nöthig haben, **umgelegt**, d. i. **umgedeckt** werden.

Nächſt den Ziegeldächern ſind auch die mit Schiefer gedeckten ſehr gewöhnlich, und manche wollen dieſen den Vorzug vor jenen geben, weil ſie an ihrer ebenen Fläche ſchön ins Geſicht fallen, dauerhaft ſind, das Gebäude nicht ſehr beſchweren und dem Regen und Schnee widerſtehen. Allein man wendet auf der andern Seite dargegen mit Recht ein, daß die Schieferdächer im Grunde ſchwerer ausfallen, weil das oftmalige Uebereinanderlegen des Schiefers ſeine ſtärkere gravitas ſpecifica, und die ſtärkere Lattung, die erfordert wird, denſelben die Proportion zu den Ziegeldächern, wie 4 zu 3, nach genauen Berechnungen, gebe, daß ſie hoch zu ſtehen kommen und ihre Ausbeſſerung beſchwerlich iſt, daß ſie zuweilen vom Hagel und von Sturmwinden ſehr leicht beſchädigt werden, beſonders aber bey Feuersbrünſten höchſt gefährlich ſind, indem ſie von der Hitze ſpringen und die glühenden Schieferſteine zuweilen von Winde weit fortgetrieben werden. Indeſſen iſt es ſehr begreiflich, daß man deſſen ungeachtet da mit Schiefern häufig deckt, wo ſie nahe und in Menge zu haben ſind, ſo wie man ſich im Gegentheil an andern Orten ihren geprießnen Nutzen nicht antreiben läßt, ſie weit und mit großen Koſten herbeyzuführen, es ſey denn bey wichtigen Gebäuden, als Kirchen, Thürmen, Reſidenzen, Rathhäuſern, Zeughäuſern u. d. g. Sollen die Schieferſteine gut ſeyn, ſo müſſen ſie im Herbſte gebrochen werden, da die untere Theile der Erde die wenigſte Feuchtigkeit haben, wohl ausgetrocknet ſeyn, einen hellen Klang geben und weder das Waſſer anziehen noch ſpringen, wenn ſie in demſelben eingefrohren ſind. Noch beſſer iſt es, wenn ſie auch das Feuer aushalten können ohne zu zerſpringen. Um ein Dach damit zu decken, wird daſſelbe zuerſt gelattet, und zwar doppelt, wenn es mit Brettern dergeſtalt verkleidet iſt, daß dieſe dop-

doppelt liegen und alſo ihre Fugen bedeckt werden, oder einfach, wenn die Bretter nur dicht aneinander genagelt werden; oder man braucht Schieferlatlatten, 4 Fuß oder darüber lang und 4 bis 5 Zoll breit, und bringt ſie in eine ſolche Entfernung, die der Größe der Schiefertafeln proportionirt iſt. Darauf werden denn die Schiefer angenagelt, ſo daß man jedem Stück 2 bis 3 Nägel giebt. Dieſe Verrichtung wird von einem eigenen Handwerk getrieben, welche man Schieferdecker nennt. Zu den Steindächern ſind auch die zu rechnen, welche mit Solinger Steinplatten gedeckt ſind, die mit Steinnägeln auf die Latten genagelt werden; ingleichem die ſogenannten **Lavedächer**, die man in verſchiedenen Provinzen Frankreichs findet, und die ihren Namen von einem gewiſſen platten Stein, Lave genannt, haben, den die Oberfläche der Steinbrüche bildet. Es werden dieſe Steine 1 bis 2 Fuß lang und faſt eben ſo breit und von 5 Linien bis 1 Zoll dick genommen und aufgenagelt.

Noch iſt etwas weniges von den Dächern anzuführen, die mit Metallen gedeckt werden, ob dieſelbigen gleich nur für Schlöſſer, Palläſte und andere prächtige Gebäude gehören. Das vornehmſte iſt das Kupferdach, da die Kupferplatten auf die Bretter genagelt werden, mit welchen vorher das Dach beſchlagen ſeyn muß. Es kommt immer eine Platte $\frac{1}{2}$ Zoll breit über die andere zu liegen, und die Falzen werden gleich, platt und eben gemacht und ſo angebracht, daß ſie ſchräge über das Dach laufen. Man rechnet auf einen Quadratfuß $1\frac{1}{1}$ Pfund. Dergleichen Dächer ſind ungemein dauerhaft, aber ſie werden heut zu Tage immer ſeltener, da man das Kupfer beſſer zu benutzen weiß. Die blechernen Dächer verfertigt man ſo, wie die vorigen und nimmt bald ſchwarzes, bald verzinntes Eiſenblech. Doch

muß das erſtere, um den Roſt zu vermeiden, mit Oelfarbe angeſtrichen werden, oder man braucht den Anſtrich, der in Schweden, wo dieſe Dächer bey publiken Gebäuden ſehr üblich ſind, bisher gut befunden worden iſt, nämlich zu einer Kanne Leinöl nimmt man 4 Loth Umbererde und 8 Loth Silberglätt, welche zart zerklopft mit demſelben in einem Keſſel bey gelindem Feuer gekocht, und nachdem die Maſſe heiß worden iſt, wohl umgerührt werden, bis alles einander hinlänglich angenommen. Die **Bleydächer** werden von Rollenbley gemacht, davon zu einem Quadratfuß $5\frac{1}{2}$ Pfund erfordert werden, und zuſammen gelöthet. S. auch Bley.

Ueberhaupt können von dieſem Art. nachgeleſen werden Herzbergs Vorſchläge zur Verbeſſerung der bisher üblichen Dächer, 6. B. in gr. 8. 1774.

Dach über den Gängen heißt bey den Bergleuten das veſte Geſtein unter der Dammerde, welches man oft nicht ohne viele Schwierigkeit durchbrechen kann. Auch das Geſtein heißt Dach, welches auf den ſtreichenden, fallenden Gängen liegt; ingleichem das hangende.

Dach und Fach bedeutet die bloſe Wohnung, inſofern ſie der Verköſtung entgegen geſetzt wird. **Dach und Fach halten** heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenſtern, Wänden, Zäunen und Dach ꝛc. in gutem Stand erhalten. Es iſt dieſes z. B. die Pflicht eines Laſtbauren oder Lehenmannes, doch ſo, daß die Herrſchaft das nöthige Reparaturholz unentgeldlich ausfolgen läßt, wenn auf den Gründen des Baurenhofes kein Bauholz iſt; hingegen fallen die Unkoſten der Wiederherſtellung dem Eigenthümer heim, wenn ein Gebäude an dergleichen Theilen ſo alt würde, daß keine Beſſerung mehr anſchlägt, oder durch Ungewitter und andere unvermeidliche Zufälle Schaden litte. Es iſt hierbey die Schuldigkeit eines

Pächters von der eines Laſtbauren zu unterſcheiden, und es fallen gemeiniglich demſelben nur die Reparaturen zu, die eine gewiſſe Summe nicht überſchreiten, daher alles im Kontrakt genau beſtimmt werden muß.

Dachboden heißt gemeiniglich der unter dem Dach eines Gebäudes befindliche Raum, wie wohl auch zuweilen inſonderheit der Fußboden deſſelben dieſen Namen führt. Man hat nach Verſchiedenheit der Größe des Daches oder der Abſicht, die man zu erreichen ſucht, einen, zwey oder gar drey Dachböden übereinander, wenn nämlich das Dach nur ein Dachgebälk, oder auch ein Kehlgebälk, oder gar zwey Kehlgebälke hat. Bey publiken Gebäuden nimmt man gemeiniglich keine Rückſicht auf den Dachboden, deſto mehr aber bey Häuſern, die zur Landwirthſchaft, zu Fabriken, Magazinen, Profeßionen u. d. g. gehören. Man gebraucht ſie zur Aufbewahrung des Getraides, des Obſtes, der zu verarbeitenden Materialien, oder auch der bereits verarbeiteten Produkte, zum Trocknen der Wäſche u. d. g. m. und daher iſt ein Dachboden vorzüglich brauchbar, wenn er geräumig, mit einem guten Fußboden belegt, mit gehörigen Fenſtern oder Oefnungen, die man aber mit Gittern verſchlieſen kann, verſehen iſt, und eine oder 2 verſchloſſene Bodenkammern hat. Was bey Getraidböden inſonderheit zu beobachten iſt, ſoll unter dieſem Artickel vorkommen. Bey Heu- und Futterböden über den Stallungen iſt man ſchon zufrieden, wenn ſie den gehörigen Raum haben und vor Regen, Hühnern und Vögeln verwahrt ſind.

Da die Erfahrung lehrt, daß das Feuer den benachbarten Häuſern am leichteſten durch das Dach beykommt, und die auf gewöhnliche Art mit Bretern belegten und mit vielen brennbaren Materialien ange-

angefüllten Dachboden dieſe Gefahr vermehren, ſo hat man angerathen, nicht nur ſehr brennbare Sachen, ſo viel möglich, vom Boden zu entfernen und beſtändig ein Gefäß mit ſtarkem Küchenſalzwaſſer nebſt andern zum Löſchen nöthigen Dingen darauf zu haben, ſondern auch inſonderheit den Fußboden mit einem Eſtrich zu überziehen. Der beſte Vorſchlag darzu, welcher in den königlich preuſiſchen Landen den Bauinſpektoren durch eine Oberbaudepartementsverordnung zur Nachachtung zugeſandt worden, iſt dieſer: Auf das oberſte Gebälk des Hauſes, welches faſt an den Gebäuden zugleich das Dachgebälk ausmacht, ſoll ein Boden von Bohlen gelegt und darüber ein Lehmeſtrich 5 bis 6 Zoll dick geſchlagen werden. Und wenn er wohl planirt und abgetrocknet iſt, überträgt man ihn einen Zoll dick mit einem feuerabhaltenden Anſtrich von einem Theil friſchgelöſchten pulveriſirten Kalk, $\frac{2}{3}$ dergleichen zerſtoſſenen Gyps, einem Theil Sand, einem halben Theil Ziegelmehl, einem dritten Theil Hammerſchlag, und Kühhaaren ſo viel als nöthig, mit Waſſer genugſam vermiſcht. Dieſe Maſſe, von welcher man nicht mehr anmachen ſolle, als man täglich braucht, wird mit der Zeit ſehr hart und veſt. Es ſollen aber die Hauptmauren ſowohl als die Zwiſchenmauren des Gebäudes 7 bis 10 Zoll über das Gebälke erhöhet, darauf das Dachgebälke, welches wie ein Stichgebälke gebunden wird, gelegt, und hierauf der Dachſtuhl geſetzt werden.

Dachdecker, lat. *Contegulator*, fr. *Couvreur*. In einem weitern Verſtand bezeichnet dieſes Wort einen jeden, der die Bedeckung eines Daches verfertigt, und gehet alſo nach der Verſchiedenheit der Dächer auf mehrere Profeßionen, z. B. die Schindel- und bretterne Dächer werden von den Zimmerleuten, die kupferne von den Kupferſchmieden, die bleyerne und

Blech-

Blechdächer von den Klempnern, Blechnern, die ſteinerne von Maurern verfertigt. Inſonderheit aber verſteht man dadurch Leute, die das Bedecken der Dächer als eine eigene Profeßion treiben, die an manchen Orten zünftig iſt, als in Nürnberg, an andern aber nicht. Unzünftig wird es auch hie und da von den Tünchern getrieben, die aber alsdenn mit den Maurern Streit haben. Ihre Werkzeuge ſind Mauer- Dach- und andere Hämmer, Ambos, worauf der Schiefer zurecht gehauen wird, Kellen, Gelten, Leitern, Dachhacken, Gegenlatten, Kratzkelle, Kalkkrücke, Mauerkübel u. a. und ihre Geſchäfte haben viele Gemeinſchaft mit dem Maurerhandwerk. Wo ſie zünftig ſind, beſtehen ſie aus Meiſtern, Geſellen und Jungen. Die Nürnberger Meiſter, deren zwölfe ſind, ſtehen vor andern in gutem Kredit und werden oft in die Ferne zu Deckung der Thürme und anderer dauerhafter Gebäude geholet. Man hat auch Dachdecker, die Stroh- und andere Dächer von geringerer Art verfertigen, und ſie ſind im Grunde blos als Taglöhner zu betrachten, die durch die Uebung und durch das Abſehen von andern einige Erfahrung hierinnen erlangt haben.

Dacheinfaſſung. Da die platten und Altandächer nicht mit unſerm Klima übereinſtimmen (ſ. Dach) und doch durch ihr prächtiges Anſehen dem Auge gefallen, ſo iſt man auf das **Blinddach** verfallen, d. i. auf ein Dach, das niedriger als gewöhnlich, und vorne mit einer Altane umſchloſſen iſt, daß man auf der Straſſe kein Dach ſehen kann. Dieſes Geländer heißt Dacheinfaſſung, zwiſchen welcher und dem Dach eine Kehle befindlich iſt, in welcher das Regenwaſſer durch eine Dachrinne aufgefangen und abgeleitet wird.

Dachfenſter ſind Oefnungen, welche aus dem Abhang des Daches heraus gebauet werden, um dadurch Licht im Dachboden zu erhalten. Die einfachſten ſind die **Dachlöcher** oder **Dachlücken**, d. i. bloſe Oefnungen in den Dächern ohne Fenſter. Das **Ochſenaug** iſt eine verzierte und mit Fenſtern verſehene Dachlücke oder ein rundes Fenſter. Sind die Oefnungen höher und den gewöhnlichen Fenſtern mehr ähnlich, ſo heißen ſie **Kappfenſter**, fr. *Lucarnes.* Die Dachfenſter erfordern beym Decken alle Vorſicht, damit das Waſſer nirgend eindringen und das Gebälke zu Grunde richten könne.

Dachgeſpärr iſt bey Dächern von Steinplatten, die Zulage von Dachſparren. Man nimmt gemeiniglich die halbe Breite des Gebäudes zur Höhe des Geſpärrs, und das Holz muß wohl ausgeleſen ſeyn und beſteht aus ſtarken viereckigten Baumſtämmen. Sie müſſen die Gemeinſchaft des einen Dachſtuhls mit dem andern oder eines Giebels mit einem Dachſtuhl, vermittelſt einer Stuhlſchwelle, die auf der Mauer liegt und der Stuhlpfetten miteinander machen, deren Anzahl nach dem Verhältniſſe des Hanges geringer oder ſtärker iſt. Letztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes zu 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß voneinander entfernt ſeyn. Zween Stuhlpfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte haben, ſind hinlänglich, das Dach in drey gleiche Zwiſchenräume abzutheilen, welche wegen der Stärke der Stuhlpfetten nicht mehr als 6 Fuß und einige Zolle betragen werden. Der Forſt iſt derjenige Theil, welcher von dem einen Giebelſpieſe des Dachſtuhls oder des Giebels bis zum andern geht, von welchem die Giebelſpieſe vorragen und ſich wie Dachſtühle ſelbſt abſchneiden. Der eine Dachſtuhl darf von dem andern oder von einem Giebel niemals über 10 bis 12 Fuß entfernt ſeyn, ohne wel-

ches

ches die Stuhlpfetten, welche die ganze Laſt des Dachs ohne andere Stütze tragen, zu viel auszuſtehen hätten. Sind die Dachſtühle gerichtet und die Stuhlpfetten aufgelegt, ſo richtet man auch die Sparren, die höchſtens 15 Zoll voneinander entfernt ſeyn dürfen und ſich vom Forſt bis zur Stuhlſchwelle erſtrecken müſſen, wo man ſie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher beveſtigt, auf.

Dachgradirung iſt bey den Salzwerken eine Art Nebengradirung an den Gradirgebäuden, vermittelſt welcher entweder in der Dachdornwand oder auf den Dächern derſelben zugleich gradirt wird. Dieſe Gradirung iſt nicht für regneriſche Tage, ſondern nur für heitere Witterung brauchbar, aber es wird die Sohle dadurch veredelt, da ſie länger in der Luft geleitet wird, und die Dächer werden dauerhafter, weil ſie durch die Sohle von der Fäulnis beſchützt werden.

Dachholm iſt bey den Gerüſten zu Feldgeſtängen ein Holz, welches oben die 2 Säulen, zwiſchen welchen die Schwingen gehen, miteinander verbindet.

Dachkehle entſteht, wenn ein Gebäude mit deſſen Dach an ein anderes unter einem Winkel ſtößt. Solche Kehlen ſind ſehr ſorgfältig vor dem Regen und Schneewaſſer zu verwahren, welches auf verſchiedene Art geſchieht: z. B. man legt eine Bohle auf den Kehlſparren, (das Stück Bauholz, welches den Grund der Dachkehle macht) oder ſetzt Hohlziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf, damit eine Rinne wird, die den Grund der Dachkehle ausmacht. Auf dieſe Rinne läßt man die Ziegel beyder Dächer als einen Abſchnitt zugehen. Oder man hängt beyde Dächer ſo zuſammen, daß man nur die Ziegel übereinander legt, welche alsdenn vermittelſt einer Schwarte eine Rundung machen; dies nennt man gefalzte Dachkehlen. Es geſchieht auch öfters,

daß

daß man die Dachkehlen mit Eiſenblech oder Bleytafeln ausfüttert oder mit Cement ausſtreicht.

Dachlatte, ſ. Latte.

Dachkohle iſt eine Art der Steinkohlen, die auch Schieferkohle heißt, und glänzend und im Anfühlen fett iſt.

Dachmarder, ein Name des Hausmarders.

Dachmühle, eine leichte Hausmühle, die im Dach angebracht und durch den Wind oder ein Gewicht bewegt wird.

Dachrinne, lat. *Compluvium*, fr. *Chêneau*, iſt bekanntermaſſen die am Ende oder Abſturz des Dachs angebrachte, in das Geſicht fallende oder in Rinnleiſten verſteckte Rinne, wodurch das von den Dächern abflieſende Regenwaſſer aufgefangen und abgeleitet wird. Man macht ſie von Holz, Stein, Bley, Kupfer, Eiſen und Traß, und zu den erſtern, die in Deutſchland am üblichſten ſind, werden Eichen, Kiefern, Fichten oder Tannen genommen. Die Figur der innern Höhlung iſt entweder ein halber Cirkel, welcher am vortheilhafteſten iſt, indem er am meiſten in ſich faßt, oder ein Viereck, auch wohl, wo das Waſſer von zwey Dächern zuſammenflieſet, ein Dreyeck. Dies faßt am wenigſten und iſt auch aus dem Grunde nicht zu empfehlen, weil gemeiniglich das gute Holz von dem runden Baum auſſen weggehauen, und die dreyeckigte Dachrinne aus dem ſchlechteſten Theil, nämlich dem Kern gemacht wird, da hingegen bey der halbrunden der Kern herausgehauen wird und das gute Holz bleibt. Die Weite der Dachrinnen wird theils durch die Fläche oder Baſis des halben Daches, an welchem ſie angebracht wird, theils durch ihre eigene Abhänge beſtimmt. Auf einer großen Fläche ſammelt ſich mehr Waſſer und ſie erfordert eine gröſſere Weite der Rinne; eine ſtark abhängige Dach-

rinne ſchüttet das geſammelte Waſſer ſchneller aus, und darf alſo inſoferne enger ſeyn. Um zu beſtimmen, welche Art von Dachrinnen den Vorzug habe, müſſen die Koſten, die Dauer, die Beſchaffenheit des Gebäudes u. d. g. in Anſchlag gebracht werden. Steinerne Dachrinnen werden nur da angebracht, wo ſie zwiſchen 2 Dächer zu ſtehen kommen und auf ganz ſteinernen Wänden oder Mauren ruhen. Eine dergleichen Rinne aus Sandſteinen kann mit der Verküttung u. d. g. wenn ſie 70 Schuhe lang iſt, auf 25 Gulden zu ſtehen kommen, und 100 bis 150 Jahre dauren. Iſt ſie von gebrannter Thonerde, ſo koſtet ſie mit Kütt und hölzernem Futteral bey hölzernen Gebäuden in dieſer Länge 31 Gulden und dauert 60 bis 70 Jahr; bey ſteinernen 22 fl. und kann 100 Jahre dauren. Eine fichtene koſtet gegen 15 Gulden und leiſtet 8 bis 12 Jahr Dienſte, mit Theerfirnis, oder rother Oelfarbe überzogen, 15 bis 20 Jahre und koſtet 2½ Gulden weiter; eine eichene 25 Gulden und kann 30 bis 40 Jahre dauren. Die bleyerne mit hölzernem Futteral koſtet bey einer Dauer von 98 Jahren 49 Gulden, nach welchem Zeitverlauf aber das Bley noch 30 Gulden werth ſeyn kann; eine kupferne, welche 100 bis 150 Jahre dauert, kommt auf 72 Gulden zu ſtehen und man hat noch gegen 30 Gulden am Werth. Von weißem Blech gemacht, koſtet ſie 36 Gulden und von ſchwarzem roth angeſtrichenen 34 Gulden. Die Dauer iſt im erſten Fall 72, im andern 60 Jahre, und der Werth iſt nach ſolcher Zeit unbeträchtlich. Von Traß koſtet ſie 30 Gulden und kann 60 bis 80 Jahre aushalten. Man hauet auch zuweilen bey großen Gebäuden die Rinnen in den ſteinernen Sims ein, damit ſie darinnen verborgen ſind, (wie ſie denn bey anſehnlichen Gebäuden nicht geſehen werden dürfen,) aber man muß ſie mit Kupfer

aus=

ausfüttern, oder die Theile mit Steinkütt zuſammen fügen, damit nicht das Schneewaſſer durchfreſſe und dem Gebälke und Gemäuer Schaden bringe. Das Waſſer wird aus der Dachrinne entweder gerade zu auf die Straſſe ausgegoſſen, indem jene 6 bis 10 Fuß über das Gebäude hervorraget, auch wohl mit einem Drachenkopf gezieret wird, oder in einem Keſſel am Ende der Rinne geſammelt und in einer Abfallröhre auf den Boden geleitet. Hölzerne Dachrinnen, beſonders wenn ſie mit Theer oder Oelfarbe überſtrichen ſind, gerathen leicht in Brand und ſind ſchwer zu löſchen, folglich bey entſtehenden Feuersbrünſten ſehr gefährlich.

Dachriß iſt in der Baukunſt derjenige Riß, welcher die obere Dachfläche eines Gebäudes vorvorſtellt.

Dachrohr iſt die eben angeführte Abfallröhre, die von der Dachrinne am Hauſe bis zum Boden herabgeht, und das Regen- und Schneewaſſer abführt. Es wird ſolche aus Bley, Kupfer oder verzinntem Eiſenblech 2 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll weit gemacht, und inwendig im Mauerwerk, oder auſſen an demſelben an der Ecke, auch wohl bey langen Gebäuden zugleich in der Mitte angebracht und mit eiſernen Hacken an der Mauer beveſtigt. Dieſes Dachrohr hindert, daß die Vorübergehenden weder vom Waſſer überſchüttet, noch von den abfallenden Eiszapfen beſchädigt werden, ingleichem daß das Pflaſter der Straſſe nicht ſo leicht ausgeſpühlet wird.

Dachſchiftung iſt eine Verbindung der Dachſparren mit den übrigen Theilen des Dachſtuhls, daß alles genau zuſammen paſſe. Bey den Walmendächern kommt der Fall vor, daß an die Grundſparren andere geſchiftet werden müſſen, und man nennt dieſe Schiftſparren und die Schiftung an einem Gradſparren **Gradſchiftung**, an einen Kehlſparren **Kehlſchif-**

tung.

tung. Die Schiftung an der Dachſeite heißt Dachabſchiftung, an der Walmenſeite Walmenſchiftung.

Dachſchindeln, ſ. Dach.

Dachſpähne, Dachſplinden, ſind 3 gute Finger breite, 13 bis 14 Zoll lange Spähne, die man aus Tannen- oder Eichenholz der Länge nach ſpaltet und da, wo 2 Dachziegel zuſammenſtoſſen, unterlegt, damit das darzwiſchen eindringende Waſſer auf ihnen weiter fortflieſen kann. Sie werden bundweiſe verkauft, und in einem Bund ſind gemeiniglich 200 Stücke.

Dachtrauſe ſind die vom unterſten Rande des Dachs abfallende Regentropfen, aber auch der unterſte Rand des Daches ſelbſt heißt oft ſo, und die Ziegel, welche in dieſer Reihe liegen, nennt man Dachtraufziegel. Von dem damit verbundenen Recht, ſ. Traufrecht.

Dachung. Das Dach ſelbſt, oder die Art, es zu decken.

Dachwaſſerleitung iſt die Salzwaſſerleitung unter den Dächern der Gradirgebäude, wodurch die Sohle auf die Gradirwände gelaſſen werden kann, um ſolche durch dieſelbe zu gradiren.

Dachwurz, ſ. Hauslaub.

Dachs, lat. *Meles*, *Taxus*, fr. *Blaireau*, *Blereau*, *Griſard*, *Taiſſon*, iſt ein bekanntes vierfüßiges Thier, in der Größe eines Bibers, mit ſtarkem Leib, langen, zottigten Haaren von weißer, ſchwarzer und grauer Farbe vermiſcht, kurzen Ohren und kurzen Füßen, daran das Knie dergeſtalt gebogen iſt, daß der Schenkel und das Bein einen ſcharfen Winkel machen und ihre Richtung beynahe horizontal iſt, kurzem Schwanz, der blos aus langen zerſtreuten Haaren zu beſtehen ſcheint, länglichter Schnauze, Hundsnaſe und kleinen Augen. Er iſt träge und miß-

trauiſch und verbirgt ſich in den dickſten Wäldern, wo er ſich unterirdiſche Höhlen baut und in einem Theil derſelben liegt, welcher Keſſel heißt. Das Loch, welches zu dem Keſſel führt, wird Dachsröhre genannt. Dieſe ſeine Wohnung verläßt er nur, wenn er zur Nachtzeit ſeine Nahrung ſucht, und gräbt gemeiniglich verſchiedene Röhren, welche im Keſſel zuſammenlaufen, ſo daß er auf mehrern Seiten aus und einkommen kann. Seine kurzen Füße, wovon die vorderſten mit ſtarken, langen Klauen verſehen ſind, machen ihm das Graben leicht, daher gräbt er ſich ohne viele Schwierigkeit einen neuen Bau, wenn ihn der Fuchs, den es härter ankommt, durch ſtete Beunruhigung und Beſudlung des vorigen Baues mit ſeiner ſtinkenden Loſung denſelben zu verlaſſen zwingt. Er nährt ſich von Käfern, Würmern, Wurzeln, weiſen Rüben und Eicheln, iſt aber auch kein Verächter der jungen Haſen, Hühner, Eyer und des Fleiſches überhaupt, wenn er ſolches bekommen kann. Um Martini iſt er am ſtärkſten und über den ganzen Leib mit Fett überdeckt, daher man ihn um dieſe Zeit zu fangen bemühet iſt, aber ſo bald es zuwintert, kommt er nicht mehr aus ſeinem Bau und zehrt von eigenem Leibe, indem er unter dem Schwanz und über dem Weideloch ein beſonderes Säugloch hat, in welches er ſeine Naſe ſteckt. Dieſe Thiere ranzen am Ende des Novembers oder Anfang des Decembers, gehen 9 Wochen dick und ſetzen im Februar 3, 4 bis 5 Junge. Uebrigens unterſcheidet man den **Schweinsdachs**, *Prochiri* und **Hundsdachs** *Chenin*, deren jener einen ſtärkern, gelblichten Kopf, kürzere Naſe und gebogenes Gebiß, dieſer einen weißen Kopf und Kehle und ſpitzig zulaufende Naſe hat.

Die Dachſe werden unter das kleine Weidwerk oder niedere Jagd gezählt. Man fängt ſie entweder

des

des Nachts, da man ihnen, wenn man ihre Geſchleiſe in der Nähe weis, aufpaſſet und ſie hetzt, wobey aber die Hunde oft durch ihre ſpitzigen Klauen und Zähne verwundet werden, oder des Tages, da man ſie durch Dachshunde aufſpührt, und aus den Löchern treibt oder ausgräbt. Auch bedient man ſich der Hauben, einem in den Röhren angebrachten Netze, oder auch der Schlagbäume, Eiſen, Selbſtgeſchoße u. d. g. um ſie lebendig oder tod zu bekommen. Es iſt an dieſen Thieren verſchiedenes brauchbar. Das Fleiſch wird von manchen genoſſen, iſt aber wegen ſeines ſüßlichen Geſchmacks nicht angenehm. Die Haut oder das Fell, welches ſo veſt und dauerhaft iſt, daß keine Näſſe durchdringen kann, braucht man zu Ranzen, Jägertaſchen, Hundshalsbändern, Gewehrüberzügen, und der Bauer bedeckt damit gerne das Kummet ſeiner Pferde; das Schmalz hat einen mediciniſchen Nutzen und dient auch, um bey Pferden weiße Haare an der Stelle der ausgerupften hervorzubringen, und aus den Haaren werden Pinſel für Maler und Vergulder gemacht. Aus ſeinem Hervorgang an Lichtmeſſe will man ſchlieſen, daß keine ſonderliche Winterkälte mehr bevorſtehe, ſo wie man im Gegentheil aus ſeinem Zurückbleiben dieſelbige noch vermuthet.

Dachshund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachsſchliefer, Dächſel, lat. *Canis familiaris vertagus*, Linn. *Veſtigator cunicularius*, fr. *Buſſet*, iſt eine Abart des zahmen Hundes mit langem, ſchmalem Leib, kurzen Füßen, welcher gebraucht wird, den Dachs in ſeinem Bau aufzuſuchen. Man hat ſie ſchwarz, braun und bunt. Die krummbeinigten gehen lieber in die Geſchleiſe und können länger unter der Erde aushalten, hingegen ſind die mit geraden Schenkeln ſchneller über der Erde und hitziger gegen den Dachs.

Dactylus, ſ. Dattel.

Dadix, ein ägyptiſches Maas, hält 4 antwerper Stop.

Däſken, kleine eiſerne oder hölzerne Zapfen, womit man 2 oder mehrere Hölzer, die nebeneinander gelegt werden, zuſammenhält und zu gleicher Steifigkeit miteinander verbindet. So werden z. B. in breiten Schleuſen die Bodenhölzer durch Däſken miteinander verbunden.

Dämmen heißt einen Waſſerausfluß verſtopfen, ſ. Damm.

Dämpfen. Bey den **Vogelſtellern** iſt es ſo viel, als einen Vogel in einem finſtern Behältnis aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelheerd braucht, damit er alsdenn deſto ſtärker locke. In der **Tonkunſt** heißt ein Inſtrument dämpfen, den Ton deſſelben mildern, z. B. bey der Violine durch den **Dämpfer**, *Sordino*.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöſchen. Wenn in Kirchen ein an einem Stabe befeſtigtes Horn darzu gebraucht wird, heißt es **Dämpfhorn**, Löſchhorn.

Dämpfig heißen Pferde, die mit der Engbrüſtigkeit behaftet ſind.

Däniſche Ackerakademie. Dieſe wurde von dem Hern Probſt Lüders zu Glücksburg geſtiftet, und A. 1762. vom Könige beſtätiget. Es würde für unſer Vorhaben zu weitläuftig ſeyn, von ihrer Geſchichte und innern Einrichtung umſtändliche Nachricht zu ertheilen, man findet aber ſolche in der zu Flensburg 1767. herausgekommenen Erzählung und Geſchichte der königl. däniſchen Ackerakademie bis auf den Schluß des 1766 Jahrs, ingleichem in der ebendaſelbſt 1763. gedruckten Schrift: die königlich däniſche Ackerakademie, wie ſie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck entworfen worden.

Däni-

Däniſche Handlungskompagnien ſind 4 hauptſächliche, die noch itzt floriren: 1) die Aſiatiſche oder Oſtindiſche. S. Aſiatiſche Handlung. Sie iſt 1616. errichtet worden und beſteht nach den neueſten Einrichtungen aus 1600 Aktien, jede zu 375 Rthlr. Der Gewinn dieſer Geſellſchaft war ehedem anſehnlicher als itzt. 2) Die Afrikaniſche, welche erſt 1775. beſtätiget worden. Der Fond von 130000 Rthlrn. iſt in 130 Aktien, jede zu 1000 Rthlr. vertheilt, und es ſind der Kompagnie durch eine königliche Oktroy viele beträchtliche Freyheiten ertheilt worden. Von der Afrikaniſchen Handlung überhaupt, ſ. ſolchen Artickel. 3) Die allgemeine Handelskompagnie, welche 1747. geſtiftet worden iſt, hat zum Hauptzweck die Waaren der an der Oſtſee gelegenen Länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat ein ausſchließendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den daſigen Wallfiſchfang, und führt die Negers aus Guinea nach den königlichen Inſeln in Amerika. Sie beſteht aus 1000 Aktien, deren jede ſeit 1757. auf 500 Rthlr geſetzt iſt. Ich finde auch, daß der Handel nach der Levante unter ihrer Aufſicht ſteht, zu deſſen Beförderung 500 Aktien, jede zu 500 Rthlr. errichtet worden ſind, und daran ſie ſelbſt 200 Aktien hat. 4) Eine oktroyrte Seeaſſekuranzkompagnie, deren Gewinn von 9 auf 10 geſtiegen iſt.

Ehedem gab es auch in Dännemark eine weſtindiſche, guineiſche, isländiſche und grönländiſche Kompagnie, die aber wieder aufgehoben worden ſind.

Däniſche Haare, eine Art ſchwärzlicher däniſcher Wolle, die wegen ihrer Fettigkeit nicht ſo leicht eine Farbe annimmt. Man braucht ſie in Tuchmanufakturen zu den Leiſten der Scharlach: auch wohl der grünen Tücher.

Däumlinge ſind insgemein Ueberzüge über einen verwundeten Daumen aus Leder, Leinwand, Taffent u. ſ. w. auch heißen in einigen Gegenden die Kämme eines Kammrades alſo. Beym Berg- oder Mühlenbau verſteht man darunter kleine Hölzer an den Pochſtempeln, vermittelſt deren die Daumen oder Hebarme an der Daumenwelle die Stengel in die Höhe heben.

Däzaſie, eine Silbermünze in Perſien von 5 Mamoudi, die nach dem Toman berechnet, auf 34¼ Kreuzer im 20 Gulden Fuß zu würdigen iſt.

Daffent, ſ. Taffent.

Dagewarten heißt ſo viel als Tagdienſte, Frohndienſte thun. Dienſtleute, welche wochentlich 4 mal dergleichen leiſten mußten, hießen ſonſt die Dagewarter im Subſtantiv. Dieſe Benennung ſetzt die Leibeigenſchaft voraus.

Daggert, eine Art von Schmeer, aus Poſt und Birkenöl bereitet, ſo dick wie Theer, womit die Ruſſen ihre Juchten zubereiten, und ihnen den ſo bekannten Geruch mittheilen. Man hat ihn auswärts noch nicht völlig nachmachen können. Es dient dieſer Daggert auch zur Wagenſchmier und führt zuweilen den Namen Dagod.

Dahlmauren ſind in Schweden Mauren um Gärten und Gehege, die von Bruchſteinen ohne Kalk von den Dahlbauren, die wenig Arbeit zu Hauſe haben und im Sommer in allen Provinzen herumziehen und ſich gebrauchen laſſen, ſehr behend und künſtlich angelegt werden.

Daidſu, d. i. Davidsbohnen. Eine japaniſche Frucht, die wie türkiſche Erbſen geſtaltet iſt und wie Lupinen wächſt. Die Frucht ſteht bey den Japanern in groſſem Anſehen, als welche aus ihrem Mehl eine Art Brey machen, die bey Zubereitung der Speiſen die Stelle der Butter vertritt.

Dälle,

Dalle, ein franzöſiſches Handlungswort, welches das Mittelſtück des Salm- oder Lachsfiſches bedeutet, da hingegen die Kopfſtücke Hures und die Schwanzſtücke Gueves heißen.

Damaras, **Damavars**, ein indianiſcher geblümter Seidenzeug, der unter die indianiſchen Armoiſins gehört. Das Stück hält 7 bis 24 Ellen und iſt $\frac{5}{16}$ bis $\frac{7}{16}$ breit.

Damascaſſard heißt in Frankreich der falſche Damaſt, deſſen Eintrag von Haaren, Floretſeide, leinenem Garn, Wollen oder Baumwolle iſt. Einige haben den Aufzug von Seide oder Floretſeide und den Einſchlag von Garn, andere beydes von Garn oder auch von Wolle. Die Breite iſt 7, 8 bis 9 Sechzehentheils Ellen.

Damaſcener, **damaſcirte Arbeit**, iſt die Bearbeitung des Eiſens oder Stahls auf türkiſche Art, da man demſelben nicht nur eine vorzügliche Härte, ſondern auch ein gewäſſertes, flammiges Anſehen zu geben, auch goldene und ſilberne Figuren einzulegen weis. Dieſe Arbeit hat von der Stadt Damaskus den Namen, und Eiſen und Stahl, welcher auf dieſe Art zubereitet worden, heißt **damaſcener Eiſen und Stahl**, *Fer* ou *Acier de Damas*; die Arbeit oder Behandlung ſelbſt wird **damaſciren**, *damasquiner*, die **Damaſcirung**, *Damasquinerie*, *Damasquinure*, genannt. Der eigentliche damaſcener Stahl iſt ſehr fein und hart, und gleichwohl nicht ſo ſpröde, daß er davon ſpringen könnte, vielmehr hält er Hieb, Schuß und die härteſte Materie aus. Mit dergleichen Säbeln haut man in Eiſen, ohne Scharten zu bekommen; die daraus verfertigten Röhre ziehen und ſchieſen die Kugeln und das Schrot ſehr zuſammen, und ſolche Küraſſe ſind leichter als die andern und ſchußfrey. Auch iſt der damaſcener Stahl parfumirt und von einem guten Ge-

ruch. Man hat allerley Muthmaſſungen, wodurch wohl die Türken demſelbigen dieſe Härte, Feinheit und flammiges Anſehen geben, und es glaubten einige, der Stahl werde Winters in einer kalten Zugluft gehärtet, oder neunmal in friſchem Gemſenblut abgelöſcht; andere behaupteten, daß dieſe Eigenſchaften von der Vermiſchung des Eiſens und Stahls herrühren, welche man glühend zuſammenwinde und nach allerley Richtungen durcheinander ſchweiſe. Da aber keine Ungleichheit der Härte an dergleichen Arbeit zu bemerken iſt, die doch aus der Verbindung zweyer in Anſehung der Härte ſo unähnlichen Dinge, als Stahl und Eiſen, entſtehen müßte, ſo ſind andere darauf verfallen, die Türken, welche keine Stahlhütten, wie die Europäer hätten, ſeyen aus dieſer Urſache genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn und andern Gegenden aufzukaufen. Dieſer im Feuer ſchon zum zweytenmal erweichte und abgelaſſene, wenigſtens ungehärtete Stahl werde aus Noth aus einer Menge ungleich reifer Stücke zuſammengeſchweiſet, davon die noch unreinen Adern ſich mit den beſſern vermiſchen, und die gebrochenen Waſſerwogen vorſtellen, ſo wie das öftere Ausſchmieden und Schweiſen das Zerſpringen beſſer hindere, als wenn die Sache aus einem Stück Stahl gemacht wäre. Die Härte könne auch nicht von oben gedachter Härtung herrühren, indem ſie vielmehr nur ſchwach gehärtet ſeyn müſſen, weil ſolche Klingen dünn geſchliffen krumm ſtehen bleiben, wenn man ſie biegt, daher ſie dick und ſchwer gemacht zu werden pflegen.

Indeſſen, ob man gleich die Art ihrer Bearbeitung zu Damaskus nicht mit Gewißheit beſtimmen kann, ſo haben doch die Stahl- und Eiſenfabrikanten in Deutſchland angefangen, der Sache nachzuforſchen, und **Peter Semmelpuß**, ein geſchickter

Klin-

Klingenſchmied zu Solingen, war ſo glücklich, das damaſcener Eiſen in ziemlicher Vollkommenheit nachzumachen, und man hat es in Solingen und zu Karlsbad in dieſer Arbeit ſehr weit gebracht, doch kommt ſie der türkiſchen nicht ganz bey. Aus dieſer Urſache iſt auch der halbe Mond, oder das Zeichen von Sonne, Mond und Sternen nicht allemal ein Beweis, daß eine dergleichen Sache, z. B. eine Klinge zu Damaskus verfertiget worden ſey. Die **türkiſchen Säbel** ſind an der Spitze breit, nicht ſehr lang, ſchwer in der Fauſt, von ſehr dickem Rücken und kurzer Angel. Sie haben keinen Handbügel, ſondern 2 Federn, die im Mundſtück einſchlieſen. Die Klingen ſind nicht biegſam, aber voll flammiger Verzierungen, welche bald nach der Länge, bald nach der Queere die Klinge durchlaufen und aus krauſen Wellen, oft wie an gewäſſerten Seidenzeugen, beſtehen. Dieſe Adern ſtecken nicht blos in der Oberfläche, ſondern laufen durchweg, und werden für deſto ſchöner gehalten, je kürzer ſie ſind. Man kann ſie zwar abſchleifen, aber immer durch Aezwaſſer wieder hervorbringen, weil ſie gleichſam in die ganze Maſſe des Stahls eigewirkt ſind. Die **nachgemachten Klingen** hingegen haben die Damaſcirung nur in der Oberfläche, und man giebt ihnen den Damaſt folgendergeſtalt: die vorher wohl polirte Klinge wird mit Kalkmehl abgerieben und dann mit Kalk, der auf der Hand mit Waſſer wohl untereinander gerieben worden iſt, hin und wieder flecken- und flammenweiſe berührt, dicker und dünner, welches man alsdenn an der Sonne oder am Feuer trocknen läßt. Hierauf wird Vitriol in Waſſer aufgelöſet darüber geſtrichen, da denn die Theile, welche vom Kalk unberührt geblieben, oder nur ſchwach berührt worden ſind, ſchwarz erſcheinen, ſtark oder ſchwach. Nach einer kleinen Weile wäſcht man alles

mit Waſſer ſauber ab, und das Damaſciren iſt geſchehen. Es läßt ſich auch das ausgegangene Waſſer wieder ſichtbar machen, wann man die Klinge mit Schmirgelpulver und Oel polirt, im Kalk wieder abreibt, hernach aber Citronenſaft nimmt und Schuſterſchwärze, die aus Vitriol gemacht iſt, darunter miſcht, und die Klinge damit über und über benetzt, da denn die Flecken wieder hervorkommen. Zum Parfumiren nimmt man 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Biſam, 4 Gran unverfälſchten Zibeth, reibt es mit Kandis in einem gläſernen Mörſel wohl untereinander ab, und thut hernach von dem ausgekochten Behenöl darzu, vermiſcht es wohl und hält die Klinge über ein gelindes Kohlenfeuer, welches nicht raucht, damit ſie wohl erhitzt werde. Dann trägt man mit einem Schwamm die gedachte Mixtur auf, und zwar nur einmal, ſo bleibt der Geruch beſtändig darinnen. Das Gold und Silber wird durch Einſchnitte, in welche Gold- und Silberdrat geklopft wird oder durch Aetzen der Klinge einverleibt.

Die Damaſcirung der Flinten- Piſtolen- und Büchſenläufe geſchieht auf mancherley Art. Man nimmt zu den Platinen eines ſolchen Laufs zugleich graues (hartes) und weißes (weiches) Eiſen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieſer Metalle nach der Länge zuſammen und windet ſie nach dem Zuſammenſchweiſen. Das gewundene Stück Metall wird wieder platt geſchmiedet, zuſammen geſchlagen, von neuem gewunden und dieſe Arbeit einigemal wiederhohlt, ehe daraus eine Platine geſchmiedet wird. Dieſe wird endlich, wie alle übrige Platinen, zuſammengeſchweiſet und in ein Rohr verwandelt. Auf eine andere Art geſchieht die Damaſcirung, wenn ein alter Flintenlauf mit feinem ausgeglühtem Drat umwickelt und dieſer zuſammengeſchwei-

ſchweiſet wird, da er aber wenigſtens 20mal in die Glut gebracht werden muß, ehe er ſich völlig zuſammenſchweiſen läßt. Dieſer Damaſt wird feiner. Ein anderer hingegen verdient kaum dieſen Namen, da die Adern blos vermittelſt einer Beize auf das Rohr gebracht werden.

Noch führe ich bey dieſem Artickel an, daß die alten Damaſcenerklingen ſehr wohl zu brauchen ſind, allerley andere Eiſen- und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich laſſen ſich die Plättmühlen zum Gold- und Silberdratplätten davon vortreflich machen, nur muß man ſie allmählich heiß und nur ſo weit glühend werden laſſen, daß es zur Goldfarbe kommt, und das Feuer nicht auf Aſche, ſondern auf gekochten und mit Waſſer abgelöſchten Gyps machen, ſonſt wird der Stahl im Schmieden voller Bläschen, ſpringt ab und wird Hammerſchlag.

Damaſcener Pflaumen, ſ. Pflaumen.

Damaſcener Trauben ſind eine aus Damaskus zu uns nach Europa gebrachte Art ſehr großer Trauben, die aus ſchwarzen, ovalrunden, großen Beeren beſteht. Der Stock treibt ſtarke Reben.

Damasquettes ſind venetianiſche ſeidene Stoffe, mit welchen ein ſtarker Handel nach der Levante getrieben wird, weil ſie die Türken ſehr ſtark gebrauchen. Das Stück hält insgemein 18 Ellen, und ſie ſind theils mit goldenen, theils mit ſeidenen Blumen durchwebt. Man hat ſich in Lion vergeblich bemüht, ſie nachzumachen.

Damaſſe, eine Art Leinwand, die in Flandern fabricirt wird, zum Tiſchzeug dient, und eben ſo große Blumen hat, als der Damaſt. Die Franzoſen legen ihr den Namen von petit Veniſe bey. Auch ein ſeidener Stoff, der auf einer Seite dem Damaſt gleicht und auf der andern ganz glatt iſt, heißt Damaſſe.

Damaſſin, eine Art Seidendamaſt mit goldenenen oder ſilbernen Blumen $\frac{11}{24}$ Ellen breit und über das Kreuz gewirkt.

Damaßirt, fr. *Damaſſé*, iſt ſo viel, als nach Damaſtart gemacht, z. B. wenn Leinwand Blumen, Landſchaften, u. d. g. Dinge vorſtellt.

Damaſt, lat. *Pannus damaſcenus*, fr. *Damas*, iſt ein Gewebe nach damaſcener Art, davon der Grund ein glänzender und geſchlungener Satin- oder Atlasboden iſt, welchem Blumen und Ranken vermittelſt gezogener Arbeit und etwas über den Grund erhaben eingewirket werden. Schon die Babylonier ſollen gewußt haben, Bilder und Blumen in ſeidene und leinene Zeuge einzuweben, von Damaskus aber iſt es gewiß, daß die Damaſtarbeit daſelbſt vorzüglich getrieben wurde und davon den Namen hat. Die Seite des Damaſtes, auf welcher die Blumen und Ranken erhoben ſind, heißt die rechte, die andere hingegen die umgekehrte Seite. Man hat übrigens ſeidene, leinene und wollene Damaſte.

Die ſeidenen, welche eigentlich Damaſt heißen, unterſcheiden ſich durch den Atlaßgrund von den Stoffen, die einen Gros de tours ähnlichen Boden haben, und ſind einfärbig oder vielfärbig. Zu den Blumen und Ranken nimmt man ſtatt der abgeſottenen Seide auch oft gezwirnte. Gemeiniglich ſind die Stücke 60 bis 100 Ellen lang, und haben eine Breite von $\frac{3}{4}$ Ellen. Dieſer Damaſt wird mit 5 Tritten und 10 Kämmen gearbeitet, und der Zug geſchiehet durch Sempeln. Das Einleſen des Sempels wird auf einer beſonders eingerichteten Einleſemaſchine veranſtaltet; es iſt ein gekerbtes Bret. Man lieſet in jede Kerbe ſo viel Sempelſchnüre hinein, als in einem Quadrat der Patrone Fäden der Länge nach gezählet werden. Iſt die Kerbe vollgezählt, ſo wird ein Scheidebret auf die

Schnüre

Schnüre gedeckt. Man ſchraubt ſodenn das vorgehaltene Muſter, welches mit ſeinen Linien auf die Sempelſchnüre paſſen muß, mittelſt eines andern Brets, durch zwey Schrauben veſte, damit ſich das Papier nicht verrückt. So viel Farben auf jeder Queerlinie ſtehen, ſo viel Bindfäden nimmt die Perſon in die Hand, und ziehet ſolche hinter die genommene Sempelſchnüre hindurch, um die Latzen daraus zu machen. Nach eingeleſenem Muſter werden die Latzen in eine durchgezogene Queerſchnur angebunden, ſie dienen dem Ziehjungen zu Wegweiſern. Die zu dieſer Arbeit erforderlichen Stühle heißen Broſchirſtühle. Man hat oft in ein und eben der Linie verſchiedene Schützen nöthig, weil jede Blumenſtelle mit einem neuen Schützen unterzogen wird, daher denn auch auf dieſen Stühlen blos Sempel und kleine Kegel anwendbar ſind. Die ſchönſten ſeidenen Damaſte werden in Italien, ſonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertigt, und häufig in Rußland eingeführt, obgleich von dort auch viel rußiſcher und perſiſcher Damaſt heraus kommt, der aber eigentlich nicht in Rußland gemacht wird, und an Farbe und Faſſon dem italieniſchen nachſtehen muß. Auch wird in Venedig eine Art fabricirt, die goldene und ſilberne oder lebendige ſeidene Blumen hat, und *Damasquette* genannt wird. In Frankreich, ſonderlich in Lion und Tours werden ebenfalls viele Sorten Damaſt mit geſtickten Figuren und Blumen, oder auch broſchirt gewebt, und in **Meubles Damaſt**, der zu Tapeten, Vorhängen, Stuhlbeſchlägen u. ſ. w. gebraucht wird, und **Kleiderdamaſt** unterſchieden. Man hat dort auch **dreyfarbige Damaſte**, ingleichem **Damaſſins**, die nach Art der venetianiſchen Damasquettes goldene und ſilberne Blumen haben, nicht weniger **halbſeidenen Damaſt** (*Damas cafard*) deſſen

Ein=

Einſchlag von Floretſeide, Haaren, leinenem Garn, Wolle oder Baumwolle iſt. Der holländiſche Damaſt ſteht dem italieniſchen und franzöſiſchen nach, und hat in den Figuren einen verſteckten Gros de Tours oder Taffentgrund. In England und Deutſchland werden Damaſte verfertigt, die den franzöſiſchen wenig nachgeben. Die italieniſchen, perſiſchen und chineſiſchen Damaſte kommen den europäiſchen nicht bey, werden aber doch als Meublesdamaſte ſtark in Europa verführt, theils zu Schiffe nach England und Holland unter dem Namen indianiſcher, theils durch Karavanen nach Rußland, von da an ſie moskovitiſche Damaſte heißen. Sie ſind breiter und wohlfeiler als die europäiſchen. Wenn der Damaſt, welcher zu Kleidern gebraucht wird, Flecken oder trübe Stellen bekommt, kann er auf folgende Art wieder hergeſtellt werden: man nimmt Regen- oder Schneewaſſer, die Hälfte von einer Ochſengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäſcht ihn damit, vermiſcht ſodenn einen Löffel voll Honig mit dem Weißen von einem Ey, womit man ihn ſchmiert und darauf mangt, damit er ſeinen vorigen Glanz wieder bekommt, ohne an der Farbe etwas zu verliehren.

Der **leinene Damaſt**, **figurirte** oder **Damaſtleinwand**, fr. *Damaſſé*, *Petite Veniſe*, iſt eine Nachahmung des ſeidenen und wird aus feinem leinenen Garn mit allen verlangten Figuren, als Wappen, Blumenkörben, Jägerey, verzogenen Namen u. d. g. zu Tiſch- und Bettzeug u. d. g. gewebt. Man nennt dies auch **gezogene Arbeit**, weil man die Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, die jene machen ſollen, in jeder Stelle des Damaſts in die Höhe gezogen werden, hervorbringt. Er iſt entweder **ganz weiß** oder **bunt**. Letzterer kann in allen Farben gemacht werden, und

wird

wird gemeiniglich zu Tapezereyen und Bettvorhängen, erſterer hingegen zu Bettüberzügen und Tafelzeug ꝛc. gebraucht, und es heißt bey demſelben auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlaß, und die weißſchielende Blume des Einſchlags liegt tiefer, da ſich indeſſen auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlaſſen erſcheinen und der Grund weiß ausſieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen und dem ſchiefen Blick zweyerley ſpielende Farben vorſpiegeln. Der Damaſtſtuhl erfordert wegen ſeiner Breite zween Menſchen zum Durchſchieſen, Treten und Anſchlagen der Lade. An den Schaften ſind 5 Kämme, jeder Arbeiter hat 5 Tritte, die Sperruthe iſt 5 und der Schütze gegen 1 Elle lang. Am Hintertheile des Stuhls wird die Kette von einer Menge Garnſchnüre, die durch ein Bret gehen und von bleyernen Ruthen herabgezogen werden, ſenkrecht durchſchnitten. Dieſe Garnſchnüre heißen der **Harniſch**, und derſelbe bringt das blumichte Muſter dadurch in den Zeug hinein, daß der Ziehjunge ſeine Ziehſchnüre nach der Reihe niederzieht, da denn zugleich einige Harniſchfäden; und mit dieſen alle diejenige Kettenfäden in die Höhe gezogen werden, ſo von den Augen des Harniſches in die Höhe genommen ſind, und es erhält die ganze Breite der Kette eine vierfache Zertheilung oder Durchkreuzung. Hierauf wirft der, welcher an der rechten Ecke des Stuhls ſitzt, den Schützen zwiſchen die vielfach geſpaltene Kette hindurch und dem Arbeiter an der linken Ecke in die Hand; beyde ſchlagen die Lade zugleich an, und letzterer wirft erſterm den Schützen wieder zu. Die 5 Schäfte des Kammes ſind wie der Harniſch von rohem Garn, die Schäfte bleiben in ihrem Zuſtand, aber die Ziehſchnüre müſſen bey jedem neuen Muſter mit neuen vertauſcht und

nach

nach der Ordnung des Muſters angeknüpft werden.

Es wird dieſe Damaſtleinwand an vielen Orten von den **Damaſtwebern** oder **Damaſtziehern** verfertigt, am allerfeinſten aber in Holland und Flandern, in Schleſien und vornämlich in der Oberlauſitz. Man hat ehe nur in dem Dorfe Großſchönau über tauſend Weberſtühle von ihnen gezählt. Man unterſcheidet die allerfeinſte, mittelfeine und gemeine Sorte, und bey dem flandriſchen Tafelzeug gedoppelt fein, ſuperfein, mit Tafeln, gemein, Roſette, Yeux de perdrix, Grains d'orge, nach welcher Verſchiedenheit, ſo wie auch der Beſchaffenheit der Figuren ſich denn die Preiſe richten, z. B. von ſehr feinen Kaffeetüchern aus Seide und Leinen verfertigt, kann das Stück zuweilen 10 Thaler koſten.

Der **Wollendamaſt** iſt eigentlich ein geblümter Kalmank, der Grund hat daher einen ſtarken Körper, die Figuren aber ſind atlasartig glatt. Wenn er einfärbig iſt, wird er aus ungefärbter Wolle verfertigt, changirt er aber, ſo muß Kette und Einſchlag von verſchiedener Farbe ſeyn. Zum letztern kann auch Kameelgarn genommen werden, da es ſich denn um ſo viel beſſer ausnimmt. Das Geſtelle des Damaſtſtuhls gleicht jedem Zeugmacherſtuhl mit einem Kontremarſch, nur daß es wegen der vielen Schnüre des Harniſches etwas länger ſeyn muß.

Damaſtflor iſt eine Art Flor, da in denſelben damaſtartige Blumen gewebt werden. Der Stuhl iſt wie bey anderm Flor, auſſer daß noch ein Harniſch angebracht wird, worinnen die Kettenfäden nach den Regeln des Damaſts eingeleſen werden. Die Kette des Damaſtflors iſt weich oder gekocht, um die Figur gut zu machen, der Einſchlag aber beſteht aus roher oder ungekochter Seide, damit der

Zeug ſteif und dem wirklichen Flor ähnlich werde. Die Farbe iſt gemeiniglich weiß, ſchwarz oder grau.

Damaſtpatrone. So wird das Muſterpapier genannt, welches aus lauter kleinen Quadraten beſteht, worein das Muſter gezeichnet wird.

Dame heißt bey den Minirern die Erde, welche zwiſchen 2 geſprungenen Minen ſtehen gebieben iſt. Auch die Erde, welche man bey Grabung der Kanäle von Diſtanz zu Diſtanz ſtehen läßt, um den Zulauf des Waſſers zu hindern, führt dieſen Namen. Beym hohen Ofen heißt ein maßiv gegoſſenes Eiſen, welches einen Theil der Oefnung in der Fläche des Vordertheils, wodurch das geſchmolzene Eiſen ſeinen Abfluß in die Formen oder Rinnen erhält, verſtopfet, ebenfalls Dame. Die lange Dame, eine Birn, ſ. Birn.

Damenkaffee iſt ein neuerfundenes Getränke, halb aus ſüſen, halb aus bittern Mandeln ſtatt der Kaffeebohnen bereitet.

Damhirſch, Dannhirſch, ſ. Tannhirſch.

Damis, ſ. Tamys.

Damm, Agger, fr. *Dique*, heißt überhaupt eine Erhöhung von Erde, Stein oder Holz, die eine beträchtliche Länge hat. Z. B. bey einem Gebäude ſuchten die Römer das Majeſtätiſche durch eine große Anlage und durch die Erhöhung deſſelben von dem Grunde zu erhalten, und dieſen Damm, worauf das Gebäude geſetzt wurde, nannten ſie **Agger**. Die erhöhte Straſſe heißt der **Fahrdamm**; und eben ſo nennt man die Erhöhung, welche dem Waſſer entgegen geſetzt wird, damit es nicht eindringen und das hinter demſelben befindliche Land überſchwemmen kann, einen **Damm** oder **Deich**, und die Länder, welche dadurch geſichert werden, **Marſchländer**.

Solche Dämme, die in Flüſſen bey vorzunehmenden Waſſerwerken aufgeführt werden, um den Zufluß des Waſſers ſo lange zu hemmen, bis man fertig iſt, heißen **Fangdämme**; will man aber dadurch das Waſſer vor einer Mühle oder Maſchine aufſchwellen, ſo führen ſie den Namen **Wehr-** oder **Kiſtdämme**, und die dadurch erhaltene Waſſerbehältniſſe, **Teiche.**

Hier iſt inſonderheit die Rede von ſolchen Dämmen, welche wider die Ueberſchwemmungen ſchützen ſollen, und man kann an der Nothwendigkeit derſelben um ſo weniger zweifeln, da diejenigen, welche in der Nachbarſchaft des Meeres wohnen, denſelbigen oft die Erhaltung ihrer Güter, ihrer Wohnungen und ihres Lebens zu danken haben; ſo wie im Gegentheil ſelbſt ſolche, die an nicht ſehr beträchtlichen Flüſſen ſich befinden, nicht ſelten in Ermangelung der Dämme ihre Wieſen und Felder überſchwemmt und ihre Hofnungen vereitelt ſehen müſſen. Es iſt daher die Anlegung und Erhaltung der Dämme ein Gegenſtand, der die Aufmerkſamkeit der Policey billig auf ſich zieht. Doch iſt auch auf der andern Seite, den Fall ausgenommen, da die Sicherheit der Menſchen ſelbſt davon abhängt, erſt zu überlegen, ob die koſtbare Errichtung eines Damms einen proportionirten Vortheil bringe und der Aufwand bey Erbauung und Erhaltung deſſelben mit der Größe des dadurch geſchützten Landes, der mehrern oder mindern Gefahr der Ueberſchwemmung und dem Schaden, den dieſelbe anrichtet, genau zu berechnen. Ich fange von dem Damm oder Deich an, der den Meeren und Seen entgegengeſetzt wird. Er hat drey weſentliche Stücke, die **Kappe, Kamm** oder **Krone**, d. i. die oberſte Breite deſſelben, die **innere Doßirung**, d. i, die Abdachung gegen die Landſeite zu, die den Rückenhalt aus-

ausmacht, und die äuſſere Doßirung oder die Abdachung gegen die Waſſerſeite, welche die Gewalt der Wellen ſchwächt und das Einſpühlen verhütet. Auf die Breite der Kappe kommt gröſtentheils die Stärke des Dammes an, da die Wellen die gröſte Gewalt gegen dieſelbe verüben. Ihre Höhe muß wenigſtens einen, gemeiniglich aber zwey Schuh über das höchſte Waſſer betragen, das man ſich denken kann, und von welchem Nachrichten oder die Ausſagen alter Leute Meldung thun. Die Doßirung gegen die Landſeite iſt der Rückenpfeiler, damit die Kappe nicht durch ihre eigene Schwere herabſtürze. Die Erfahrung lehrt, daß aufgeſchüttete Erde und Sand unter einem Winkel von 45 Graden anfängt ſtille zu liegen. Wenn alſo der Damm auf einem veſten Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angelegt iſt, ſich hinter ihm erhöht, die Dammerde von guter Art iſt, und kein zuſammenlaufendes Gewäſſer hinter dem Damm zu beſorgen, auch weder Strom noch allzuheftige Wellen ihn von vorne anfallen, ſo muß die Grundlinie ſo groß als die Höhe ſeyn, als in welchem Fall die Doßirung 45 Grade hat. Fehlt es aber an einem oder mehrern dieſer Stücke, ſo muß man an der Doßirung zugeben, und die Grundlinie allenfalls bis auf 2 Fuß gegen 1 Fuß Höhe verlängern. Die Doßirung an der Waſſerſeite muß auch da, wo keine weitere Gewalt ſich gegen den Damm wagt und derſelbe nicht über 6 Fuß hoch iſt, allerwenigſtens das Verhältnis der Grundlinie zur Höhe, wie 2 zu 1 haben; hingegen wenn man Stromſtriche und Wellenſchlag zu befürchten hat, darf man bey derbem und thonichtem Erdreich das Verhältnis wie 3 zu 1 und bey loſem und brüchigem wie 4 zu 1 ſetzen.

Bey dem allem würde der Damm durch ſeine ungeheure Laſt nach und nach das Ufer in die Fluth hineinſchieben und endlich verſinken, wann er kein **Vorland** hätte. Dieſes widerſteht nicht nur den heftigſten Bewegungen des Waſſers von Grund aus, ſondern iſt auch als ein Gegengewicht zu betrachten. Es iſt daher natürlich, daß man den Damm in einer hinlänglichen Entfernung vom Ufer anlegen und alſo hinlängliches Vorland gewinnen, ingleichem daß man auf die Erhaltung deſſelben bedacht ſeyn muß, damit es nicht durchs Waſſer ausgefreſſen werde; deßwegen giebt man ihm nicht nur ſelbſt eine Doßirung, ſondern beveſtiget es auch, im Fall es ſich in Schartufer verwandelt, durch **Schutz-** und **Fangbuhnen**, ja man legt lieber gar eine **Treibbuhne** vor, wenn der Deich ſein Vorland verlohren hat; und jene zu ſchwach ſeyn ſollten, Vorland zu verſchaffen. Es geſchieht aber auch zuweilen, daß das Vorland einen anſehnlichen Zuwachs erhält, welchen man vor dem Hauptdamm mit einer neuen Deichlinie bewallet, und dann heißt gedachter Hauptdeich, den man doch um des Graſes und der mehrern Sicherheit willen ſtehen läßt, **Schlafdeich.** Hinter demſelben wird im Gegentheil ein neuer Hauptdamm aufgeſchüttet, wenn der vorige in Gefahr iſt zu ſtürzen, und er führt ebenfalls den Namen Schlafdeich, ſo lange der alte noch ſtehet. Doch rathen andere, daß man lieber dieſen zur Abſchrägung des Ufers und Errichtung des Hauptdeiches anwende, als ſtehen laſſe.

Wenn ein Damm verfertigt werden ſoll, ſo muß vor allen Dingen das ganze Ufer genau aufgenommen und die **Deich-** oder **Dammlinie** beſtimmt werden. Man wählet darzu, ſo viel es möglich iſt, die gerade Linie, weil ſie weniger Koſten erfordert, und hütet ſich vor allzuſpitzig hervorſpringenden

Win-

Winkeln, weil ſelbige den Aufwand vergrößern und doch wenig Land bedeichen. Wo man vorrücken muß, vergißt man nicht, daß die Cirkellinie und nächſt dieſer das Quadrat mit der kürzeſten Linie die möglichſt größte Fläche in ſich ſchlieſen. Die Moräſte und Grundwaſſer läßt man ſo viel möglich vor dem Damm liegen, ſo wie man denſelben auch von den am meiſten einwärts gebogenen Ufern entfernt. Der Damm ſoll hinter ſich kein abſchüßiges Land haben, hingegen wenn es ſich erhebt, ſo iſt der Widerſtand deſto ſtärker. Auch weicht man gerne dem ſchlechten Grund und Boden aus, der nicht vermögend iſt, den Damm zu tragen. Der Streichlinie des gewöhnlich heftigſten Sturms ſetzt man nicht gerne eine gerade, noch weniger eine einwärts gebogene Linie entgegen, und bringt lieber die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, und giebt ihr auch da die ſtärkſte Abdachung.

Auf die Beſtimmung der Dammlinie folgt die des **Beſtecks**, d. i. des Profils, welches der Deich nach Maasgabe des Orts, wo er ſich hinzieht, beſitzen muß. Da das Waſſer allezeit eine horizontale Fläche macht, ſo iſt es begreiflich, daß der Damm an einem höhern Ort von ſeiner eigenen Höhe etwas verliehren darf, hingegen an einem niedrigern zuſetzen muß. Daher fällt auch das Beſteck in Anſehung der Höhe verſchiedentlich aus; genug, wenn der Damm 2 Schuh über das höchſte Waſſer hervorragt, das man zu beſorgen hat.

Die Breite der Kappe richtet ſich nebſt der Stärke auch nach dem Gebrauch, den man in Anſehung des Reitens oder Fahrens davon machen will und kann bey niedrigen Dämmen, die nicht über 6 Fuß Höhe haben, 4 bis 6 Schuhe betragen, aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Paſſage willen, theils zur Zeit der Noth, mit Wagen auf der

Kappe fahren ſoll, iſt eine Breite nöthig, auf welcher zween Wägen einander ausweichen können. Von der äuſſern und innern Abdachung iſt vorhin ſchon gehandelt worden, und ich ſetze nur noch dieſes hinzu, daß man ſich, wenn man für nöthig findet, den Deich hinterwärts zu verſtärken, mit Vortheil eines Banquets bedienen kann, d. i. einer Art von Anbau, der nicht die ganze Höhe des Damms, ſondern oben einen Abſchnitt hat und den Damm, an welchem er liegt, beveſtigt.

Bey der Errichtung des Dammes ſelbſt kommt es hauptſächlich auf die Beſchaffenheit der Erde an, und der Thon, welcher das Waſſer nicht ſehr an ſich zieht, ſchwer iſt und ſich genau zuſammenſchlieſſet, hat den Vorzug, beſonders wenn er mit Sande untermengt iſt. Hingegen taugt Torf und Moraſt, ingleichem grober Sand, der das Waſſer durchflieſſen läßt, darzu am allerwenigſten. Allein man hat nicht immer die Wahl, beſonders in ſandigen Gegenden, und die Koſten würden oft unermeßlich ſeyn, von weiten Orten her gute Erde herbeyzuführen. Man hilft ſich daher in ſolchem Fall ſo gut man kann, und da die ſonſt gewöhnliche Art, den Kern des Dammes von Sand und die äuſſern Theile von guter Erde zu machen, um deßwillen mißlich ſcheint, weil die Fluth durch die Grundfläche leicht in den Sand eindringen und verurſachen kann, daß der flüßig gemachte Sand durch ſeine Laſt endlich hinterwärts durchbreche und die eine Abdachung ſprenge, ſo hat Hr. Rath Silberſchlag gerathen, die gute Deicherde hinten und den Sand vorwärts anzubringen, weil auf dieſe Art das Doſſement, wenn es auch verlohren geht, leichter wieder hergeſtellt werden kann, als wenn man die Kappe aufbrechen und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß, und weil die bedeckte ſandige Hälfte ſtark genug iſt, den

Wind-

Windſtoß und Wellenſchlag abzuhalten, die gute Erde aber, die hinten einen undurchdringlichen Körper macht, den Damm vor dem Durchflieſen verwahrt.

Doch ich komme nun auf die Arbeit am Damm ſelbſt. Wenn die nöthigen Voranſtalten getroffen ſind, hier das Ufer beveſtigt, dort für den Anwachs geſorgt, da eine Erdlücke zugefüllt, dort das **Binnenwaſſer**, welches innerhalb des Dammes ſich befindet, abgeleitet iſt, ſo ſticht man das **Mayfeld** oder Lager des Deichs aus, die Raſen werden bey Seite gelegt und das entblößte Erdreich auf einen Fuß tief umgegraben, damit ſich die Füllerde deſto beſſer mit dem mürben Grund verbinde. Es verſteht ſich, daß man tiefer graben muß, wo man keinen guten Grund findet, auf welchen man den Damm ſicher ſetzen kann. Dieſes Lager iſt jederzeit ſo breit als die Rinne der beyden Doßirungen zuſammen genommen. Nun werden den Arbeitern die Gegenden angewieſen, wo ſie die Füllerde hernehmen ſollen, und zwar nimmt man die am weiteſten entfernte gerne zuerſt, damit man, wenn der Damm höher und alſo die Schwierigkeit größer wird, wenigſtens nicht ſo weit nach der Erden fahren dürfe. Man ſchüttet die Erde gerne nach ſchiefen Flächen auf, denn wenn es in horizontalen geſchieht, ſo könnte eine Lage lockerer Erde zufälligerweiſe durch den ganzen Deich laufen und einen Waſſerdurchbruch verurſachen, der aber leichter vermieden wird, wenn die nach ſchrägen Linien auf einander geſetzten Lagen ſich decken. Wenn das entfernte Erdreich nach und nach herbeygeführt worden iſt, ſo kommt nun die Reihe an die **Deichgruben** oder **Pitten.** Man gräbt nämlich in der Nähe des Deichs die Erde ſo heraus, daß man vor demſelben eine unberührte **Berme** oder Abſatz laſſe, der nach Beſchaffenheit

der Sachen 3 auch wohl 12 Ruthen breit ſeyn muß, auch alle 10 Ruthen zwiſchen den Deichgräben ein Steg von Erde ſtehen bleibe, damit nicht eine offenbare Waſſerlacke vor dem Deich erfolge, ingleichem daß genugſame Erde zwiſchen dem Waſſer, wider welches der Deich ſchützen ſoll, und den Deichgruben gelaſſen werde, um die Gewalt der Wellen gleich anfangs etwas zu hemmen, und dem **Schlick**, den das Waſſer nach und nach herbey führt und die Gräben damit wieder ausfüllt, zur Vormauer zu dienen, damit er nicht aufs neue vom Waſſer weggeſpühlet werden könne. Man ſiehet hieraus, daß die Deichgraben vor dem Deich gegen das Waſſer zu geführt werden, hinter demſelben thut man es nicht gerne, um Grundbrüche zu verhüten. Muß es ſeyn, weil man ſonſt keine gute Füllerde haben kann, ſo wählt man die höchſten Gegenden, läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, und ſieht darauf, daß dem Deich eine genugſame Berme verbleibe.

Wann nun der Deich ſeine hinlängliche Höhe und Größe nach ſeinem ihm beſtimmten Beſteck hat, welches ihm genau zu geben, Stangen aufgerichtet und Stricke daran beveſtigt werden, durch deren Anſpannung die Abdachung gemeſſen werden kann, ſo folgt die **Deichbedeckung**. Dieſe iſt um deßwillen nöthig, damit nicht der Damm durch Fluth und Wellenſchlag, naſſe und trockene Jahre ſich immer vermindert, und hat bey Stromdeichen keine ſonderliche Schwierigkeit. Man bedeckt ſie mit Soden oder Raſen, auch kann man ſie um mehrerer Sicherheit und Nutzbarkeit willen mit Korbweiden beſpicken und ihnen dadurch einen unüberwindlichen Panzer anlegen. Aber bey den Seedämmen verſtattet das ſalzigte Meerwaſſer weder Raſen noch Anbau der Weidenreiſer. Daher muß man koſtbarere Mittel wählen, dem Einſturz der Deiche zuvorzukommen.

men. Einige beholzen den Deichfuß, aber dies dauert über 20 Jahre nicht, andere bepflaſtern ihn mit Steinen, welche durch vorgeſchlagene Pfähle beveſtigt werden, und dies dauert länger, iſt aber ſehr koſtbar, noch andere nehmen ihre Zuflucht zu einem Strohdache, an welchem ſich die Wellen leicht brechen, und die, wenn die Schoben verkehrt aufgelegt werden, ſo daß die Sturzenden aufwärts ſtehen, Schlick fangen und durch denſelben dauerhafter werden, als ſie ihrer Natur nach, ohne Bekleidung ſind.

Da an der Erhaltung eines ſolchen Dammes unendlich viel gelegen iſt, ſo werden jährliche Deichſchauen angeſtellt, bey welchen man inſonderheit nachzuſehen hat: ob der Deich die gehörige Höhe, habe, oder über die höchſte Fluth, die man an hin und wieder eingeſchlagenen Pfählen (Pegeln) bemerkt, hervorrage; ob die Bedeckung und innere und äuſſere Abdachung ihre Richtigkeit habe, oder ein Schartdeich (der die Abdachung verlohren hat,) angetroffen werde? ob der Deich das benöthigte Vorland habe? oben das Binnenland (innerhalb des Damms) höher oder niedriger als das Vorland liege? ob Kölke, ingleichem ob Schartufer vorhanden ſeyen? welche Beſchaffenheit die Sielen (Deichſchleuſen, wodurch das Binnenwaſſer ins Vorwaſſer abgeleitet wird) haben? ob das, was bey der vorigen Deichſchau angeordnet war, befolgt worden, jeder dabey ſeine Pflicht thue, alle Geräthſchaften bey der Hand ſeyen, um im Fall der Noth dem Deich zu Hülfe zu kommen u. d. g. m. Allein aller Sorgfalt ungeachtet geſchiehet es gleichwohl, daß ein Damm zuweilen leidet, und dann hat man alle Kräften anzuwenden, um Vertheidigungsanſtalten zu treffen, und dem Durchbruch und der Ueberſtrömung des Deichs zu wehren. Ein

wichtiger Schaden iſt, wenn an der innern Abdachung lecke Stellen entſtehen, von denen das Waſſer herabflieſet, beſonders wenn es trübe iſt und alſo eine Kummunikation mit dem äuſſern Waſſer verräth. Man hat alsdann genug zu thun, daß man durch Verſtopfen, gegendeichen, eingeſchlagene Pfähle und Bretter, und wohl noch ſtärkere Beveſtigungen dem Einbruch des Waſſers oder gar dem Untergang des Dammes wehre, bis nach geendigtem Sturm der Schade aus dem Grunde gebeſſert werden kann. Ein anderer gefährlicher Umſtand iſt die Senkung der innern Doßirung, welche ſich leicht zutragen kann, wenn in der Gegend des Damms ſich binnenwärts eine große Bracke Moraſt oder Kolk befindet. Man darf alsdenn nicht warten, bis es ſo weit kommt, daß die Laſt des innern Doſſements den Fuß in die Brake hineinſchiebet und den Anfang macht, ſich von dem Deich loszureißen, ſondern man muß eilen, Rammbretter dicht hintereinander vor die innere Berme mit Handrammen einzuſchlagen, hinter dieſen Bretterreihen Pfähle einzuſtoſſen, die wohl miteinander verbunden werden, und die geſunkene Doßirung wieder herzuſtellen. Für den Verluſt der äuſſern Doßirung und des Vorlandes iſt während dem Sturm kein Rettungsmittel, man muß ihn geduldig geſchehen und ſich an der innern Verſtärkung des Deichs begnügen laſſen. Wenn die Sielen ausreiſſen, kann man gleichfalls wenig Gegenanſtalten treffen, der Deich geht zu Grunde.

Es folgt endlich der fürchterliche Kappenſturz. Wenn die halbe Welle ſich über die Kappe wirft, ſo iſt in kurzem bey ermangelnder Gegenwehr der ganze Damm verlohren. Man muß alſo frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfähle auf den Abdachungen einſchlagen, darzwiſchen Bohlen einſchieben, den Zwi-

ſchen-

ſchenraum mit Erde oder Miſt ausſtampfen, und wann die Noth ſich ſchnell vermehrt, zuletzt Faſchinen aufheften, um die Füllung ſchneller zu vollenden. In dergleichen Nothfällen arbeitet man Tag und Nacht mit beſtändig abgewechſelter junger und beherzter Mannſchaft ohne Anſehen der Perſon und des Standes; und wenn alles verſaget, ſo reißt endlich die Fluth den Deich nieder, die Kappe ſtürzt ein, das Waſſer überſchwemmt gleich einer Sündfluth das Land, und die Arbeiter ſind glücklich, wenn ſie ſich auf Höhen retten können. Haben aber die Gegenanſtalten einen glücklichen Erfolg gehabt, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß man nach verlaufener Fluth alles Schadhafte oder Geflickte aus dem Grunde wieder herſtellen muß.

Weit leichter ſind die Dämme gemacht, welche man einem Fluß entgegen ſetzet. Man läßt Bäume, ſo wie ſie mit Aeſten und Wurzeln gewachſen ſind, an dem Ort ins Waſſer, wo der Damm gemacht werden ſoll, und beveſtigt ſie, wenn es nöthig iſt, am Ufer mit Seilen und im Waſſer mit Ankern. Darauf wirft man ſo viel Steine auf die Bäume hinab, bis man verſichert iſt, daß ſie der Strom nicht mehr wegführen kann. Um aber die Steine ſo zu verbinden, daß das Waſſer zwiſchen ihnen nicht durchdringen kann, bewickelt man ſie vorher mit Pferdemiſt, oder man ſchüttet ſogleich eine hinlängliche Menge Raſen, auch allenfalls nur Erde darauf, von der zwar der Strom das meiſte wegführen, aber doch das zurücke laſſen wird, was zwiſchen die Steine zu liegen kommt. Triebſand wird für noch beſſer als Erde gehalten. Nun werden die Anker im Waſſer und die Seile am Ufer, als nicht mehr nöthig, losgemacht, und die Arbeit wird ſo lange ſchichtenweiſe fortgeſetzt, bis das Werk ungefähr die Höhe des Waſſers erreicht hat. Sollten

ten etwa, weil die Zweige der Bäume nicht genugſame Verbindung hatten, einige Lücken entſtanden ſeyn, ſo füllt man ſie noch vorher mit kleinern Bäumen oder Aeſten aus, und auf die ſchon beſchriebene Art auf. Nun kann man das übrige ſo wohl in der Mitte als an beyden Seiten des Damms mit Erde weiter überſchütten, und wenn die Dicke des Damms der Gewalt des Stromes proportionirt iſt, ſo wird weder Waſſer noch Eis etwas dargegen ausrichten.

Ehe ich dieſen Artickel ſchlieſe, wird es nöthig ſeyn, noch einige Ausdrücke, die mit dem Wort Damm oder Deich zuſammengeſetzt ſind, zu erklären.

Sommerdeiche ſind ſolche Dämme, welche beſtimmt ſind, nur die jähen Sommerfluthen von denen an Waſſern gelegenen Wieſen abzuhalten, der Winterfluth aber, um den damit verbundenen Schlamm zu nutzen, den Uebergang frey laſſen. Sie müſſen alſo eine dieſen beyden Abſichten proportionirte Höhe haben, ihre Kappe iſt höchſtens 4 Fuß breit, das Doſſement gegen die Waſſerſeite verhält ſich zur Höhe allenfalls wie 2 zu 1, hingegen die innere Doßirung muß deſto ſtärker ſeyn, damit das Winterwaſſer keine Kölke aushebe, ſondern ſich gemächlich in die Wieſen ergieſe.

Kaideiche ſind Vordeiche, die man gegen die See aufwirft, damit man nicht durch die tägliche Ebbe und Fluth an Verfertigung oder Ergänzung der Hauptdeiche verhindert werde. Die Erde ſticht man aus einem Graben hinter dem Kaideiche aus, und das übrige nimmt man von der auswendigen Seite. Dieſe Graben können nachher zur Ableitung des hie und da zuſammengelaufenen Waſſers dienen. Er wird einige Fuß höher gemacht, als die gewöhnliche Springfluth ſteigt, die Kappe iſt 2 bis 3 Fuß, das äuſſere Doſſement verhält

hält ſich zur Höhe wie 1 zu $1\frac{2}{3}$ und die Ausladung des innern iſt der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird 3, 4, 5 und mehr Fuß gemacht, und gegen den Wellenſchlag wird der Deich mit Raſen bedeckt. Wenn der Hauptdeich fertig iſt, läßt man ihn wieder eingehen, oder bedient ſich ſeiner als eines Schlickfängers, und macht hin und wieder einige Oeffnungen darein, wodurch das Waſſer, wenn es geſchlickt hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Nothdeiche werden nur vor gefährliche Stellen gezogen, damit das Waſſer nicht durchbrechen und die Arbeit hindern kann. Man macht ſie in Form eines Bogens, damit ſie deſto mehr Widerſtand thun können, und reißt ſie weg, wenn die Arbeit vorbey iſt. Sie beobachten nicht die Linie des Hauptdeiches, ſondern werden nur an gefährlichen Orten angebracht, haben weder Graben, noch Berme, noch Bekleidung, und unterſcheiden ſich dadurch vom Kaideiche.

Qualmdeich, Deichſchloß, iſt ein Nothdeich, der um eine Brake oder Kolk herum geführt wird, und ſich an den Hauptdeich anſchlieſet. Seine Abſicht iſt, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deich hervorbrechenden Drängwaſſers zu verhüten.

Binnendeich iſt ein Damm hinter dem Hauptdeich, um auf dieſer Seite Ueberſchwemmungen zu verhüten, ſie mögen aus dem Deichbruch oder aus dem Ablauf des Schnee- und Regenwaſſers entſtehen. Man legt ſie gerne zwiſchen zwey Anhöhen an, und kettet ſie dadurch zuſammeu. Sie werden alſo auch mit Vortheil an ſolchen Stellen, wo man dem Hauptdeiche nicht recht trauen darf, rechts und links von Hauptdeiche an bis zu einer Anhöhe geführt, oder in deren Ermanglung mit einem Queerdeiche verbunden, damit wenigſtens das Land hinter ihnen geſi-

geſichert werde, wenn auch im unglücklichen Fall das Waſſer zwiſchen ihnen einbrechen ſollte.

Grodendeiche ſind ſolche, die ein hohes Vorland beſitzen, daß ſie nur bey hohen Fluthen von dem Waſſer beſpühlet werden können. Sie ſind alſo ſicherer, werden leichter errichtet und unterhalten, und dürfen nicht immer im Waſſer liegen, ſondern trocknen wieder ab. Von dieſer Art ſind die meiſten Stromdeiche. Zuweilen führen dieſen Namen auch ſolche Deiche, die in der Kappe eine mit Fleiß angebrachte Lücke haben, damit man einen Theil des Waſſers freywillig ins Land eintreten laſſen und der Aufſchwellung Luft machen könne. Es läßt ſich aber manches wider ihre Brauchbarkeit und Unſchädlichkeit einwenden.

Von **Dämmen, die in Moräſten angelegt werden**, ſ. Moraſt, und von Dämmen überhaupt, praktiſche Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau von Hunrichs, 2 Theile Bremen 1771. 8.

Da die Dämme in ſolchen Gegenden, die am Meer oder an reißenden Strömen liegen von ſolcher Wichtigkeit ſind, ſo machen ſie auch dort ein wichtiges Stück der Landespolicey aus, und man findet in manchen Ländern eigene Kollegien, die die Aufſicht darüber führen und fleißige Unterſuchung anſtellen müſſen. Die Provinz Holland hat 6 ſolche Kollegia, deren jedes aus einem Deichgräfen und einigen Räthen oder Heemraden beſteht. In Seeland iſt das Deichkollegium noch anſehnlicher und heißt: die Staaten von Walcheren. Es kommt aber bey der Aufſicht der Obrigkeit über das Dammweſen hauptſächlich auf fleißige Beſichtigung der Dämme, Anſtellung und genaue Beobachtung der Dammbedienten, Ausſchlagung der nöthigen Koſten, Fuhren und Arbeiten, zeitige Herbeyſchaffung ſolcher Dinge, die man im Nothfall haben muß, ſchleunige Hülfe in

in Gefahr und Ausbeſſerung des Schadhaften, gute Ordnung bey Vertheidigung des Damms gegen die Fluthen u. d. g. m. an.

Damm heißt ferner 1) bey den Bergwerken eine doppelte von Holz gezimmerte und innen mit geſtampften Letten ausgefüllte Wand, um das Grundwaſſer abzuhalten, damit es nicht durchs Eindringen die Arbeiter hindere. 2) Bey den Salzwerken iſt es eine hölzerne und hinten mit Letten verwahrte Wand, welche in den Kammern des Salzgebürges angebracht wird, damit das darein geleitete ſüſe Waſſer, welches das Salz auflöſen ſoll, nicht vor der Zeit durch die an den Kammern befindlichen Stollen abflieſe. 3) Bey den Fiſchereyen iſt der Damm die Erhöhöhung, welche den Abfluß des Waſſers hindert. Sie kann von Steinen, Holz oder Erden ſeyn, ſ. Fiſchteich. 4) Bey den Orgeln ſind Dämme an den Ventilen angebracht, die den Wind aufhalten, daß er nur da eindringe, wo und ſo lange mans haben will.

Dammerde iſt in den Steinbrüchen die Erde, welche man zuerſt antrift, ehe man auf die Steine kommt, und alſo vorher wegräumen muß, daher ſie auch **Abraum** genannt wird. Man pflegt ordentlicher Weiſe nicht mehr abzuräumen, als die Quantität Steine erfordert, die man für ſelbiges Jahr haben will, theils weil es die Sparſamkeit ſo fordert, theils weil die bedeckten Steine ſich im Winter beſſer erhalten, als die von der Dammerde entblößten. Doch hat dieſes ſeine Ausnahmen, wenn der Steinbruch zu einer ziemlichen Größe gekommen, oder das Geſtein von der Art iſt, daß ihm die Kälte wenig ſchaden kann, z. B. Kieſel, Schiefer, Marmor, Alabaſter. Dammerde wird auch die Erde genannt, welche zu Verfertigung eines

Dam-

Dammes beſtimmt iſt, ingleichem die obere fruchtbare Erde in Gärten und Aeckern.

Dammhirſch, ſ. Tannhirſch.

Dammgeld, fr. *Calciage*, *Cauciage*, und in den Niederlanden *Caverage*, die Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

Dammgrube iſt eine Grube vor dem Gießofen der Glockengießer, darinnen die Form großer Glocken aufgerichtet wird.

Dammläufer, holl. **Dammlooper**, fr. *Damelopre*, ſind Fahrzeuge, deren man ſich auf den Kanälen zwiſchen den Dämmen und auf andern Waſſern im Lande bedient.

Dammmeiſter iſt der, welcher der Arbeit an einem Damm vorgeſetzt iſt.

Dammpfähle ſind runde Pfähle, deren man ſich bey Dämmen zu unterſchiedenen Abſichten bedient. Sie kommen entweder vor die Dämme zu Beſchützung derſelben, oder in und unter die Dämme zu mehrerer Veſtigkeit und Verbindung mit dem Grunde, oder auf die Dämme, welche befahren werden, ſtatt der Geländer und Ausweichſteine, oder ſie werden als Merkzeichen in die Dämme geſchlagen, damit man ſehen könne, wie weit ein jeder den Damm auf ſeine Koſten zu erhalten hat. In dem letztern Fall heißen ſie auch Dammſtöcke. Nach der Abſicht, worzu man ſie braucht, muß auch ihre Länge, Stärke, Holzart und Tiefe, die ſie im Grunde haben müſſen, beſtimmt werden.

Dammplanken ſind beym Bergbau eichene Pfähle 3 bis 4 Fuß lang, 3 bis 4 Zoll dick und 8 bis 10 Zoll breit, die man in den Schächten horizontal ins Gebürge treibt, wo man loſen Grund und Brüche zu beſorgen hat.

Dammſtoſen iſt in der Bergwerksſprache ſo viel, als einen Damm vorrichten, der die Waſſer aufhält.

Dammtheiler. Dadurch werden die Perſonen verſtanden, welche angeſtellt ſind, einem jeden ſeinen Antheil an dem Damm anzuweiſen.

Dammwaſſer, das Waſſer, welches hinter den Dämmen hervorbricht.

Dampf, Dämpfigkeit. Dieſes Wort bezeichnet oft eine gewiſſe Krankheit, nämlich Engbrüſtigkeit, Keichen, ſchweres Athemhohlen, und hat ſeinen Urſprung vermuthlich von **Dämmen**, beengen, einſchränken. Bey den **Pferden**, welche dieſe Krankheit haben, iſt der Athem kurz, und wenn ſie arbeiten oder ſich bewegen, äuſſerſt beſchwerlich. Man hört ſie oft und unterbrochen Athem hohlen, zuweilen mit Huſten verbunden, und die Lunge zieht die Luft wieder ein, ehe ſie den Athem ganz ausgeſtoſſen hat. Ein höherer Grad dieſer Krankheit heißt **Herzſchlächtigkeit.** Es ſetzt dieſes Uebel eine große Menge Schleims in der Lunge voraus, und hat verſchiedene Urſachen, z. B. Vollblütigkeit, anhaltende feuchte Luft, Erkältung, ſchlechte und ſtaubigte Nahrung, die Veränderung eines warmen Landes mit einem kältern Himmelsſtrich, und das Alter der Pferde ſelbſt, denn in ihrer Jugend ſind ſie ſolcher Krankheit nicht ſo ſehr ausgeſetzt. Hr. von Garſault verſichert, aus langer Erfahrung gewiß zu ſeyn, daß die Dämpfigkeit nicht unter die Erbkrankheiten gehöre.

Bey der Kur derſelben muß man vor allen Dingen unterſuchen, ob das Uebel nicht zu ſehr eingewurzelt und das Pferd der Unkoſten werth ſey. In dieſem Fall bringt man es in einen Stall, der lüftig und weder feucht noch kalt iſt, giebt ihm gutes von allem Staub ſorgfältig gereinigtes Futter, (das grüne iſt nicht zu rathen) und kann auch unter das Waſſer gewöhnlichen, oder mit Meerzwiebeleßig zubereiteten Honig miſchen. Die Hauptkur aber beſteht neben

gelind abführenden Klyſtieren, die man zu Zeiten beybringt, in folgender Lattwerge, davon man ihm täglich zweymal eines Hühnereyes groß giebt. Stoſſe ein halb Pfund Lorbeeren, ein Viertelpfund Alantwurzel, Altheewurzel und Huflattigkraut zu Pulver, mache ſolches mit Honig zu einer Lattwerge, miſche den Saft von 12 ausgepreßten Zwiebeln bey, oder löſe 5 Loth Ammoniacgrün in 9 Lt. Meerzwiebeleßig auf und thue es darzu. Wenn dieſes Mittel nicht hilft, ſo werden auch andere wenig Wirkung thun. Das Aderlaſſen iſt in dieſer Krankheit, auſſer dem höchſten Nothfall, mehr ſchädlich als nützlich, es wäre denn, daß ſie von der Vollblütigkeit herrührte. Und im Fall, daß ein Krampf die Urſache des Uebels wäre, iſt nebſt dieſem auch der Salpeter dienlich. Bey dem Rindvieh iſt der Dampf ein mit einem Geräuſch verbundenes mühſames Athemhohlen, wobey immer ein Huſten bemerkt wird. Man theilt ihn in den trocknen und feuchten Dampf ein, je nachdem vorgedachte Stücke trocken oder feucht ſind. Bey der Kur hat man auf die Urſachen zu ſehen; entſteht das Uebel aus Vollblütigkeit, welches bey jungem, wohlgefüttertem Vieh ſich zuweilen ereignet, und aus dem übrigens geſunden Anſehen des Leibes geſchloſſen wird, ſo ſind wiederholte Aderläßen das rechte Mittel. Erfolgt die Krankheit auf ſchnelle Erkältung durch heftiges Trinken nach der Erhitzung, welches durch ein aufgedunſenes Anſehen des Leibes kennbar iſt, ſo darf man nur, im Fall keine andere Krankheit oder keine Entzündung damit verbunden iſt, die Ausdünſtung in einem warmen Stall durch Striegeln, Bürſten, Reiben und Bedeckung wieder herſtellen, und wenn dieſes nicht hinlänglich iſt, zugleich alle 2 Stunden ein Trinkglas voll laulicht von folgendem Mittel geben: 1 Handvoll Holunderblüthe

the mit 1 Maas ſiedendem Waſſer begoſſen, nachdem es einige Minuten geſtanden, durch Leinwand geſeihet und mit 4 Löffel voll Holunderlattwerge vermiſcht. Man kann mit dieſem Trank bis zur Geneſung anhalten. Wenn eine ſchleimichte Beſchaffenheit der Säfte, die aus groben Nahrungsmitteln und Ermanglung des Salzes und der Bewegung entſtehen kann, und ſich durch feuchten Huſten und röchelndes Athemhohlen zu erkennen giebt, daran Schuld iſt, laxirt man das Vieh 2 oder 3mal mit Lerchenſchwamm, den man zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht hat, und hält bis zur völligen Geneſung mit folgendem Mittel, täglich 2mal gegeben, an: Ein halb Loth friſcher, etwas zerquetſchter Knoblauch wird mit 1 Pfund friſcher Kühmilch ein paar Minuten lang gekocht, und nachdem 2 Eßlöffel voll ſtarker Weineßig daran gegoſſen worden, noch einige Augenblicke geſotten, durchgeſeiht, mit 1 Loth gereinigtem Salpeter verſeßt und laulicht auf einmal gegeben. Um dem ſich häufig einfindenden Rückfall vorzubeugen, giebt man am Ende der Krankheit noch 4 Tage lang täglich dreymal 1 Loth von folgender Lattwerge: 4 Loth friſchgefeiltes, nicht roſtiges Eiſen, 2 Loth fein geſtoſſenen Anis mit Honig vermengt.

Iſt hingegen der Huſten und das Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen verbunden, ſo muß die trockene Lunge wieder angefeuchtet werden, welches durch Waſſer geſchieht, darinnen man erweichende Wurzeln und Kräuter gekocht hat, und davon man das Vieh häufig und lauwarm trinken läßt. Dergleichen ſind die Eibiſch- Käſepappeln- und Graswurzel, ingleichem das Kraut und Blüthe der beyden erſtern. Auch der Dampf von ſolchem ſiedenden Kräuterwaſſer kann nützlich gebraucht werden.

Rührt hingegen das Keichen und beſchwerliche Athemhohlen von Entzündung der Bruſt, Verhärtung der Leber, Lungengeſchwär, Aufblähen vom Ueberfreſſen u. d. g. her, ſo muß erſt die Hauptkrankheit gehoben werden, und man braucht die Mittel, die unter dieſen Benennungen angezeigt ſind, oder zieht einen erfahrnen Vieharzt zu Rathe.

Dampf wird auch von den Salzſiedern die Feuchtigkeit genannt, welche durch das Ausdünſten der ſiedenden Sohle in die Höhe ſteigt, und nachdem er ſich oben an das Gebälk geſeßt hat, in Tropfen herunter in die Pfanne fällt. Man ſucht ihm oben einen Ausgang zu verſchaffen, da er nicht nur die Salzſieder bey der Arbeit ſehr beſchwert, ſondern auch verurſacht, daß die Nägel in den Dachlatten verroſten und die Sparren verfaulen. Zuweilen führt er die Namen Brodem, Schwaden, Dunſt, und die Röhre, wodurch man ihm Ausgang verſchaft, **Schwadenfang**. In Ermanglung dieſes Rohrs, wird auch wohl ein **Dampfladen** geſeßt, damit er durch das Dach ſeinen Ausgang ſuche. Es iſt daſſelbe auf dem Forſt eines Thürmchens befindlich und mit einem Schlagladen oder Klappen verſehen, welche **Dampfklappe** heißt und den Regen abweißt.

Dampfloch iſt beym Maſchinenweſen in der Radſtuben, wo die Kunſt- und Waſſerräder befindlich ſind, ein Loch in der Wand derſelben, wodurch im Winter die Hiße von dem auſſen daran angelegten Ofen nach den Schaufeln des Rades gehet, damit es nicht eingefriere, ſondern in Bewegung erhalten werde. Die Löcher in den Brauhäuſern, wodurch ſich der Dampf vom Brauen wegzieht, führen eben dieſen Namen.

Dampfmaſchine, das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen, ſ. Holz.

Dampfſtuben ſind in den mitternächtlichen Ländern gewiſſe Behältniſſe oder Kammern, in welchen der Saame durch zugelaſſenen Dampf in einer gehörigen Feuchtigkeit eingeweicht und geſäuert wird, damit er deſto ehe keime und die Frucht eher zur Reife komme. In Deutſchland ſind ſie nicht ſo gebräuchlich, als weiter gegen Norden.

Danek, **Danich**, **Dank**, eine kleine Silbermünze in Perſien, $\frac{1}{6}$ Quentchen am Gewicht und $1\frac{1}{4}$ kr. im 20 Gulden Fuß am Werth.

Danzig, poln. *Gdanſc*, lat. *Dantiſcum*, oder *Gedanum*, fr. *Danzic*, dieſe bekannte Hanſeeſtadt in polniſch Preußen hält wie Königsberg und ganz Preuſſen, Buch und Rechnung in Gulden. Ein Thaler hat 3 fl. 90 Groſchen, 270 Schillinge oder 1620 Pfennige.

Wirkliche Münzſorten ſind, in Gold: Dukaten zu 9 fl. 20 Gr. und in Silber: alte Species- oder Bankothaler zu 5 fl. Timpfen zu 18 Gr. Sechſer oder Schuſtacken zu 6 Gr. Dütchens oder 3 Pölker zu 3 Gr. Brommer oder Poldracken zu $1\frac{1}{2}$ Gr. Groſchenſtücke zu 1 Gr. und Schillinge zu 6 Pfennigen.

Von fremden Münzſorten, welche hier umlaufen, gilt eine engliſche Guinee 21 fl. 15 Gr. ein franzöſiſcher Louisd'or oder preußiſcher Friedrichd'or 17 fl. 5 Gr. 1 Albertus- oder Kreuzthaler 4 fl 25 Gr. ein neuer ſächſiſcher Thaler 4 fl. 12 Gr. 1 rußiſcher Rubel 4 fl. 6 Gr. alles w. o. m.

In dem neuen Danziger Gelde, welches die Stadt im Jahr 1760. ausprägen ließ, iſt der Thaler von 90 polniſchen Groſchen zu 310 Aſen fein Silber gewürdiget worden, mithin ſind 153 Groſchen gleich 1 Reichsthaler Species, das Pari zwiſchen Danzig und Hamburg.

Gold und Silber wird nach dem Markgewicht probirt und gewogen. Die Mark feines Gold wird zu 24 Karat a 12 Grän, die Mark feines Silber aber zu 16 Loth a 16 pf. bey der Probe gerechnet. Die Mark des verarbeiteten Silbers hält 12 Loth, 12 pf. bis 13 Loth fein und wird mit 2 Kreuzen und einer Krone gezeichnet.

Was das Gewicht betrift, hat eine Mark 8 Unzen, 16 Loth, 24 Schott oder Karat 64 Quentchen, 96 Gran, 256 pf. oder 288 Grän, und iſt 124 Engels 6 Aſen, oder 3974 Aſen ſchwer. 58 Mark Kölniſch ſind 71 Mark Silbergewicht in Danzig. Bey dem Handelsgewicht hat ein Schiffpfund $2\frac{2}{3}$ Centner, 20 Liespfund, oder 320 Pfund, 1 Centner hat $3\frac{9}{17}$ große Stein, (bey der Stadtwaage aber nur $3\frac{1}{4}$ große Stein) 5 kleine Stein, $7\frac{1}{2}$ Pf. oder 120 Pf. Ein großer Stein hat 34 Pf. ein kleiner Stein aber 24 Pf. 1 Liespfund aber hat 16 Pf. Eine Laſt Flachs wird zu 60 große Stein oder 2040 Pf. und eine Tonne Butter zu 16 Liespfund oder 256 Pf. netto gerechnet. 1 Pfund hat 2 Mark, 16 Unzen, 32 Loth, 64 Quentchen oder 512 pf. Das danziger Pfund iſt 906 Aſen gleich.

Eine Laſt Getraid hat $3\frac{3}{4}$ Malter, 60 Scheffel, 240 Viertel, oder 960 Metzen, und wiegt ungefähr 4860 Pf. Roggen. Ein Malter hat 16 Scheffel, 64 Viertel, oder 256 Metzen. Der Reichsſcheffel, iſt 2761 franzöſiſche Kubikzoll groß. 12 Laſt in Hamburg ſind 13 Laſt in Danzig.

Eine Laſt Wein hat 2 Faß, 8 Orhoft, 12 Ohm, 48 Ancker, 240 Viertel oder 1320 Stofen. Ein Both oder Pipe Sekt hat 3 Ohm, 1 Pipe ſpaniſchen Wein aber hat nur $2\frac{1}{2}$ Ohm. Der Stof Weinmaas iſt $86\frac{1}{2}$ franz. Kubikzoll groß, mithin ſind 10 Stof gleich 19 Quartier in Hamburg.

Ein

Eine Laſt Bier hat 6 Faß, 12 Tonnen, 1080 Stofen oder 4320 Quartier. Der Bierſtof iſt 116 franz. Kubikzolle groß, folglich ſind 20 Stof Bier in Danzig gleich 51 Quartier in Hamburg.

Ein Hube Landes hat 30 Morgen oder 9000 Quadratruthen. Ein polniſcher Hacken hat 20 Morgen und 1 Morgen 300 Quadratruthen zu 225 Quadratſchuhen. 36 Danziger Quadratruthen ſind gleich 47 rheinländiſchen Quadratruthen. 1 Seil hat 10 Ruthen, 75 Ellen oder 150 Fuß.

Ein Faden oder eine Klafter Holz hat 3 Ellen oder 6 Fuß. Eine Elle hat 2 Fuß oder 24 Zoll, a 8 Theilen oder 12 Linien. Die danziger Elle iſt 254¼ franz. Linien lang, mithin ſind 635 danziger Ellen gleich 636 hamburg.

Man wechſelt von hier auf folgende Plätze, und giebt: nach Amſterdam 368 Groſchen polniſch per Lvl. von 6 fl. Banko auf 40 oder 70 Tage, auch wohl auf Sicht; Hamburg 153 Gr. poln. für 1 Thaler Species von 3 Mark Species, a 3 oder 6 Wochen nach dato; weil aber die Wechſel in Hamburg nicht mit Species bezahlt, ſondern in Banko abgeſchrieben werden, ſo decourtirt der danziger Remittent 1 für tauſend, rechnet ſolches dem Hamburger zu gut und läßt den Brief in Banko zu bezahlen ſtellen. Bey Reducirung der Danziger Wechſel auf Hamburg iſt alſo des Satzes wegen zu merken, daß wenn man die Hamburger Bankovaluta in die Danziger verwandeln will, man 1000 Thaler Banko gleich 999 Thaler Species rechnen müſſe; ſoll aber die danziger Valuta in hamburger Bankogeld reduciret werden, ſo muß man 1000 Thaler Species gleich 1001 Thaler Banko rechnen. Auf mehrere Plätze wird von Danzig aus, ordentlicher Weiſe, nicht a Drittura gewechſelt. Geſchiehet es aber zuweilen auf Leipzig, Berlin, Frank-

 furth

furth an der Oder, Breslau, Königsberg ꝛc. ſo wird der Akkord mit wenig Procent Agio willkürlich geſchloſſen. Der Uſo in Briefen iſt 14 Tage nach dem Acceptationstag, der Reſpekttage ſind 10 verordnet, die Sonn- oder Feſttage mit eingerechnet; wenn aber der zehente Tag ein Sonn- oder Feſttag iſt, ſo muß die Proteſtation am 9. Tage bewerkſtelliget werden.

Danzig Or, Timpf, eine Danziger Silbermünze von 18 daſigen Groſchen Gehalt, die auch in Riga, Königsberg und faſt ganz Norden gilt. Man hat auch halbe, die Croutac heißen.

Danziger Aquavite, oder gebrannte Waſſer, ſind abgezogene und über allerley Produkte deſtillirte Brandweine, die in Danzig häufig von Mennoniſten und andern verfertigt werden, daher ſie auch Mennoniſtenwaſſer genannt werden. Die beſte Fabrik iſt im Lachſe, daher die Benennungen, Danziger Lachs, Doppellachs u. ſ. w. Ueberhaupt giebt es 3 Sorten Danziger gebrannter Waſſer, nämlich auf Wein, doppelt abgezogen und ordinairen. Die beſondere Benennungen ſind: Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Ratafia, Kümmel, Perſiko, Citronen, Muskat, Rosmarin, Angelika, Luſtwaſſer, Nelken, Goldwaſſer, Pomeranzen, Roſſolis, Magenwaſſer u. ſ. w. Es wird ein ſtarker Handel damit getrieben.

Danziger Aſche, Kaſſupiſche Aſche, *Caſſoup*, eine Aſche, welche aus Danzig kommt und der Holz- und Pottaſche noch vorgezogen wird. Man bedient ſich derſelben zum Waſchen und Bleichen.

Darcheni heißt in Holland eine Art Zimmt, die eigentlich nur die Rinde vom Stamm und Aeſten des Zimmtbaums iſt, und daher nicht viel taugt.

Darchini, ein arabiſches Gewicht, eines Quentchens ſchwer.

Darg heißt bey dem Waſſerbau eine Moraſterde, die man unter dem aufgeſchlickten obern Kleyboden findet. Er macht beym Deichbau einen ſehr unſichern Grund.

Darides, Grastaffent, eine Art indianiſchen Taffents, der aus einer Seide fabricirt wird, die aus gewiſſen Kräutern kommt.

Danini, venetianiſche Münzen, 19 kr. im 20 Gulden Fuß am Werth, 2 machen einen Teſtone.

Darins, ſo nennt man eine aus Hanf bereitete Leinwand, dergleichen in der Provinz Champagne gemacht wird.

Darlage bedeutet eine Sache, welche dargelegt, insonderheit Geld, das bezahlt, ein Aufwand, der zu Erreichung einer Abſicht gemacht wird, oder überhaupt Koſten. Von den Bergleuten wird die Zubuſe ſo genannt, welche die Gewerkſchaft zu Fortſetzung eines Bergbaues bezahlen muß.

Darlegen heißt bey einigen Salinen das Anfangen mit dem Salzſieden, welches Morgens um 4 Uhr geſchehen ſoll.

Darlehen, dasjenige, was man einem andern leihet. Gemeiniglich aber verſteht man darunter geliehenes Geld, ſ. Anlehen.

Därme, **Gedärme**, lat. *Inteſtina*, fr. *Entrailles*, *Boyaux*, die verſchiedentlich gekrümmt vom Ende des Magens anfangen und ſich am Maſtdarm endigen. Man braucht ſie von den Thieren verſchiedentlich. Sie werden z. B. aufs beſte gereinigt und in ſiedendem Waſſer verwället, und unter dem Namen Kaldaunen verſpeiſet, oder man macht allerley Arten von Würſten damit. Aus den Schaaf- und Lämmerdärmen werden grobe und klare Saiten zu muſikaliſchen Inſtrumenten, wie auch zum Spinnen, zu Raketen, Armbrüſten u. ſ. w. gemacht. In England zieht man von dem Maſtdarm der Ochſen ein gewiſſes Häutchen ab, welches nicht nur zu einem ſchönen Pfla-

ſter dient, ſondern auch zu den Formen der Gold- und Silberſchläger, worinnen nach und nach beydes zu ſehr dünnen Blättchen geſchlagen wird. Man bedient ſich ſo gar in Paris ſtatt der Hängriemen an den Kutſchen ſolcher Stricke, die von Därmen gemacht werden (Cordes de boyaux) weil die Bewegung durch die Elaſticität derſelben ſanfter wird, und hat eine beſondere Art von Reſſorts erfunden, die aus dergleichen Chorden gemacht werden und die Stelle der ſtählernen vertretten.

Darmbeize des Saitenmachers, ſ. Saite.

Darmbruch, ſ. Bruch.

Darmentzündung beym Rindvieh, ſ. Magen- und Darmentzündung.

Darmgicht beym Vieh. Man verſteht dadurch bald inſonderheit das Miſerere, bald überhaupt alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, und nennt ſie inſoferne auch **Kolick**, **Darmſtrenge**, **Darmweh** Es iſt dieſe Krankheit ein höchſt gefährlicher Zufall bey den Thieren und rührt von verſchiedenen Urſachen her, weßwegen auch die Mittel dargegen nicht anderſt, als verſchieden ſeyn können. Das allgemeine Zeichen dieſer Krankheit iſt, wenn die Thiere nicht ruhig bleiben können und ſich auf der Erde umherwälzen, beſonders ſuchen die Pferde öfters mit dem Kopf nach dem ſchmerzhaften Theil, ſchlagen auch wohl darnach. Gemeiniglich geſellet ſich ein Fieber darzu, und der Puls iſt hart. Nicht allemal läßt ſich gleich im Anfang die Urſache des Uebels errathen, indeſſen iſt es immer gut, wenn man dem damit behafteten Vieh gleich zur Ader läßt, um der Entzündung vorzubeugen, erweichende Klyſtiere braucht und ihm eine aus Salpeter und Honig beſtehende Lattwerge giebt. Beſonders ſind erweichende Klyſtiere ſehr dienlich, wenn die Darmgicht von einer Verſtopfung

des

des Miſtes oder Anhäufung der Winde in dem Grimmdarm herrührt, hingegen ſtarke, windtreibende Arzneyen nicht anzurathen. Man muß auch ein ſolches Pferd auf alle Art verhindern, ſich auf der Erde herumzuwälzen und lieber ein wenig ausreiten, wodurch oft den Winden ein Ausgang verſchaft wird. Die Darmgicht, welche von Verhaltung des Harns ihren Urſprung nimmt, iſt ebenfalls leicht zu erkennen; das Thier ſchickt ſich oft zum Harnen an, aber man ſiehet, daß es denſelben wegen Schmerzen nicht laſſen kann, da denn die ausgedehnte Blaſe die Gedärme zuſammendrückt und eine Kolik erregt. In dieſem Fall ſind ſtarke, harntreibende Mittel meiſt ſchädlich und geben leicht zu Entzündungen Anlaß, hingegen erweichende Klyſtiere und eine Lattwerge aus Meerzwiebelwurzpülver, flüßigem Pech und Honig verfertigt, können gute Dienſte thun. Auch rühmen einige das Führen in die Schaafſtälle an. Eine Entzündung kann gleichfalls die Urſache der Darmgicht werden, daher man nach dem Tode die Gedärme zuweilen roth und ſchwarz findet, und dieſe Art der Kolik die rothe Darmgicht nennt, ob ſie gleich nichts anders, als eine Entzündungskolik iſt. Man heilt ſie, wie eine Entzündung durch Aderlaſſen und Salpeter. Unverdaute, ſcharfgewordene Nahrungsmittel, oder eine ſcharfe Galle können ebenfalls die Darmgicht hervorbringen, daher man in dieſem Fall abführende und erweichende Klyſtiere, ingleichem ſaure Mittel, z. B. Tamarindendekockte braucht. Wenn dieſe Krankheit von Würmern herrührt, die freylich ſchwer zu erkennen ſind, wenn ſie nur ſtückweiſe und nicht ganz abgehen, ſo wird die Kur gegen die Urſache des Uebels gerichtet. Es kann ſich zuweilen zutragen, daß bey dieſer Krankheit eine Entzündung der Blaſe hinzutritt, welches an dem harten Puls erkannt

kannt wird, da man denn durch Aderlaſſen und andere der Entzündung widerſtehende Mittel zu helfen ſucht. Die ſchlimmſte Art der Darmgicht iſt, wenn ſie von einer gänzlichen Verſchlingung und Verwicklung der Gedärme herrührt, und ſelten wird ſie geheilt, der Miſt dringt endlich dem Thier zum Maul heraus und der Tod erfolgt in kurzem. Doch kann man verſuchen, ob nicht noch durch 5 oder 6 Pfund reines Queckſilber (dieſe Doſis gilt von einem Pferd und wird bey kleinern Thieren vermindert,) die man auf einmal eingieſet, *Hülfe geſchaft* werden kann. Es finden ſich auch wohl Leute, welche mit der Hand zu dem Thier greifen, und die verwickelten Gedärme zuweilen wieder in Ordnung zu bringen wiſſen.

Darmſaite, ſ. Saite.

Darmſeuche bey den Schaafen, fr. *Garget*, iſt eine tödliche Seuche unter dieſen Thieren, davon ihre Gedärme ſchwarz werden. Im Anfang gehen die Schaafe mit den Hinterfüßen ſteif, oder mit einem, auch wohl beyden Füßen lahm, oder der Bruſttheil wird ihnen ſchwärzlicht. Dann ſchwillt es daſelbſt, zuweilen entſtehen auch Beulen, und kommen zur Reiſe, die man dann mit einem ſcharfen Meſſer öfnen und eine Salbe von Hefen, Seife, Salz, friſchem Pappelkraut, alles dick zuſammengekocht, darauf legen muß. Zugleich kocht man etwas Knoblauch in einem Quart ſtarken Bier und giebt davon einem ſolchen Schaaf zuweilen 3 Löffelvoll.

Darmſtrenge, **Darmweh**, ſ. Darmgicht.

Darnamas iſt die beſte Sorte Baumwolle, die von Smirna kommt, und ſoll ihren Namen von einer gewiſſen Ebene bey dieſer Stadt haben, wo ſie ſo häufig wächſt, daß man ohne die in den Landesmanufaktu-

ren verbrauchte jährlich bis 10000 Ballen ausführen kann.

Darre, ſ. Dörre.

Darrmalz heißt dasjenige Malz, welches auf einer Malzdörre am Feuer gedörrt wird, im Gegenſatz von dem ſogenannten Luftmalz, welches man an der bloſen Luft dörret. Von der Bereitung der booderley Arten iſt der Artickel Malz nachzuſehen.

Darſe iſt ein durch einen Damm abgeſonderter oder blos durch Ketten umſchloſſener Raum in einem Hafen, worinnen die abgetackelten Schiffe ſicher liegen.

Dartre, ſ. Flechte, oder wenn dadurch eine gewiſſe Pferdkrankheit verſtanden wird, die in einem ſehr juckenden Geſchwür beſteht, ſ. Geſchwür.

Datis, ein oſtindiſcher weißer aber ziemlich grober Kattun, ſ. Doutis.

Dato, von *Dato*, *a Dato*, nach *Dato*, ein Monat *Dato*, ſind Formeln, die man oft in den Wechſelbriefen antrift und die die Zahlungszeit bezeichnen. Sie zeigen an, daß die Verfallzeit nicht erſt nach der Acceptation, ſondern nach der Ausſtellung des Wechſels berechnet werden muß, wiewohl manche Handelsleute einen Unterſchied a Dato und nach Dato machen, ſo daß ſie im erſten Fall den Tag der Ausſtellung des Wechſels mit rechnen, im andern nicht. Z. B. bey einem den erſten Monatstag ausgeſtellten Wechſel mit der Formel, vier Wochen a Dato wäre die Verfallzeit der 28te und mit der Formul nach Dato der 29te Monatstag. Man richtet ſich hierinnen nach der Wechſelordnung eines jeden Orts, oder wo diesfalls nichts beſtimmt iſt, ſieht man alle dieſe Formeln für einerley an, und fängt den folgenden Tag an zu zählen.

Dattel, lat. *Dactylus*, *Caryota*, *Caryotis*, fr. *Datte*, iſt eine nicht unbekannte länglichte Frucht, den Eicheln

cheln nicht unähnlich, aber etwas größer, und ein wenig dicker als ein Daume, mit einem dünnen, röthlichtgelben Häutchen umgeben, unter welchem ein ſüßes, gleichſam ſchleimichtes Mark und in deſſen Mitte ein ſehr harter länglicht runder Kern enthalten iſt. Sie findet ſich in den Morgenländern, z. B. Syrien, Arabien, Perſien, Oſtindien, ingleichem in Weſtindien, Tunis, Salee und andern Gegenden und kommt über Spanien und Italien zu uns, und wächſt auf einer Art von Palmbäumen, welche **Dattelpalm**, lat. *Phoenix*, *Palma dactylifera*, fr. *Dattier* heißen. Die beyden Geſchlechter ſind gemeiniglich auf verſchiedenen Bäumen, die man daher in die Nähe zuſammenſetzt, um die Befruchtung deſto ſicherer zu erhalten, oder im Fall ſie zu weit entfernt ſtehen, die noch geſchloſſene Scheide der männlichen Bäume öfnet, den Blumenbüſchel herausnimmt und ſolchen in die geöfnete Scheide der weiblichen Bäume ſteckt und veſt bindet, damit der Blumenſtaub auf die weibliche Blüthen falle und ſie befruchte. Die männlichen Blumen haben eine einklappige Scheide, aus welcher ein groſſer Blumenbüſchel entſpringt, der zuweilen bald anfangs ausgeſchnitten und als eine Delikateſſe verſpeiſet wird. Die Blumen ſind kleiner als die Mayenblümchen, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich und mit 3 Staubfäden verſehen. Sie haben ſtatt der Stiele einen graulichtfleiſchigten Anhang, dem Korianderſaamen an Größe gleich, der endlich als ein Stiel verwelkt. Die Blumen ſind mit häufigem, bleichgelben, ſubtilen Staub angefüllt. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voranſchickt, ſondern gleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn ſie noch gleichſam in der Mutter verſchloſſen iſt, als ein Leckerbiſſen angeſehen. Wenn dieſe weibliche Trauben aus ihrem Behältnis ausbre-

brechen, ſo ſind die Früchte anfangs an Größe den Pfefferkörnern gleich und glänzend weiß. Eine Traube hat deren öfters über 2000 und ein mittelmäſig alter Baum trägt gemeiniglich 8 bis 10 ſolche traubenförmige Blumenſträuſer. Die Zeit der Blüthe iſt im Merz, und im Auguſt erfolgt die Reife. Uebrigens hat dieſer Baum eine ſtarke, dicke, holzigte Wurzel, einen geraden, runden Stamm von beträchtlicher Dicke und Höhe. Auswendig iſt er ſtatt der Rinde mit den verderbten Ueberbleibſeln der Blätter ſchuppenweiſe bekleidet, welche eine dunkelbraune Farbe haben, hat ein ſehr leichtes, ſchwammichtes Holz, das aus leicht zu trennenden Faſern beſteht. In den alten Stämmen iſt kein Mark, ſondern ein mitten durchlaufender harter Nerve, in den jungen hingegen iſt dieſer Nerve weich und markig. Der Gipfel beſteht nur aus blattartigen Flügeln, 40 bis 80 an der Zahl, ſechs bis acht ſchuhig gefiedert, an der Baſis breit und gegen den Gipfel immer ſchmäler, wo ſie mit länglichten, ſpitzigen, immer grünenden Blättchen beſetzt ſind. In den Winkeln dieſer Flügel entſpringen die Blumenbüſchel. Man zieht dieſe Bäume, welche in den Morgenländern als ſehr nützlich ſtark gebauet werden, theils aus Wurzelſpröſlingen, welche früher tragen, theils aus Kernen.

Die Frucht dieſes Baumes muß, wenn ſie gut heißen ſoll, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichtgelb, inwendig aber voll Saft und Fleiſch, am Geſchmack weinhaft und erquickend ſeyn, hingegen diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzlicht, löchericht und wurmſtichig ſind, taugen nichts. Man hat dreyerley Arten, die nur der Reife nach unterſchieden ſind, ſolche die erſt auſſen anfangen reif zu werden, halbreife und ganzreiſe. Man nimmt ſie zu gleicher Zeit von den Bäu-

men, indem man ſie ſchüttelt und vermittelſt eines Netzes auffängt. Dann legt man ſie auf Palmblättern an die Sonne, um ſie zu trocknen. Zuerſt werden ſie ſo weich, als ein Brey, nach und nach verdicken ſie ſich, und hier läßt man ſie ſo lange liegen, bis ſie der Fäulnis nicht mehr unterworfen ſind, und ſich die Feuchtigkeit verzehret hat. Diejenigen hingegen, welche aus Aegypten zu uns kommen, werden entweder an den Bäumen, oder indem ſie an Fäden hängen, getrocknet. Dieſe Datteln werden nun theils aufbewahrt und verſchickt, theils wird ein Honig daraus gepreßt, der unter die Leckereyen gerechnet wird. Man zieht auch aus den Datteln eine Art von gebrannten Waſſern, und trinkt ſie unter dem Namen einer Arzney.

Die beſten Datteln, welche zu uns gebracht werden, kommen von Tunis. Die, welche aus Syrien und Aegypten ihren Urſprung haben, und auf Bäumen oder an Fäden getrocknet werden, ſind meiſt runzlicht, und die aus Spanien ſelten recht reif, ſo wie die aus Salee leicht wurmſtichig werden und verderben. Auch die, welche aus der Provence kommen, ſind nicht von der gehörigen Güte. Man braucht ſie in den Apothecken oder auch zum Nachtiſch u. d. g. und ſie werden in Amſterdam nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 20 bis 30 Gulden verkauft und nach dem Gewicht tarirt. Der Abzug für promte Bezahlung und gut Gewicht aber iſt für jedes ein pro Cent.

Der Dattel- oder Palmbaum hat auch auſſer ſeiner Frucht manchfaltigen Nutzen für den Bewohner der Gegenden, wo er wächſt. Das Holz dient ihnen zu Erbauung ihrer Hütten und die Zweige zur Bedeckung derſelben; die Trauben und Gehänge dienen zu Beſen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worinnen die Datteln ehemals verborgen gelegen, kön-

können auf verſchiedene Weiſe gebogen und zu Trinkgeſchirren, Krügen, Schüſſeln eingerichtet werden. Auch werden aus den Reiſern und Ruthen der Gehänge und lang abhangenden Trauben Stricke zu Schiffſeilen bereitet, indem ſie eingeweicht und dann zu einer Art von Werg geklopft werden, welches auch zur Verfertigung von Schuhen für die dortigen Einwohner dient. Aus den Blättern wirket man die langen Matten und Decken, worein die Waaren gepackt werden, auch werden Körbe und Flechten daraus bereitet, ingleichem Fliegenwedel, Hauptdecken, Sonnenſchirme u. d. g. Die indianiſchen Brachmanen ſchreiben auf die Palmblätter; das kleine krauſe Netz, womit unten die Zweige eingefaßt ſind, dient zum Zunder und zur Verwahrung der Trinkgeſchirre, ingleichem zur Beveſtigung und Verführung der irdenen und gläſernen Geſchirre ſtatt des Wergs. Die zähen Faſern des Holzes werden zu Fäden und Seilern geſponnen und man macht daraus auch eine Art von Leinwand. Die Früchte ſelbſt geben durch die Gährung einen lieblichen weinartigen Trank, ſo wie auch der Palmwein oder Palmſekt von dem Dattelbaum abgezapft wird.

Dattelkern. So wird auch ein Seidenwurm genennt, der ſich eingeſponnen hat.

Datum, fr. *Date*, ital. *Dato*, iſt die Anzeige des Ortes und der Zeit, beſonders aber dieſer letztern, da ein Brief oder Urkunde, als Obligation, Kontrakt oder Wechſelbrief ausgeſtellet worden. Das Datum anmerken, heißt **Datiren**, fr. *dater*. Es wird gemeiniglich nur mit Ziffern ausgedrückt, allein bey Schriften von Wichtigkeit iſt es ſicherer, es mit Buchſtaben auszuſchreiben, damit nicht durch Zuſetzung oder Radirung einer Zahl ein Falſum begangen werden könne. Die Kauf- und Handelsleute

datiren nicht nur ihre Briefe, ſondern auch Memoriale, Rechnungen, ſelbſt Artikel, die ſie in die Handelsbücher eintragen, und es iſt überhaupt bey Kommerzien faſt nichts wichtiger, als das Datum, und es können die größten Verdrüßlichkeiten und Proceſſe entſtehen, wenn es beyzuſetzen vergeſſen wird, indem es oft bey nahe auf den Augenblick der Abſendung ankommt, um ſich keiner Verſäumniß ſchuldig zu machen. Beſonders aber iſt das Datum ein weſentliches Stück bey einem Wechſelbrief, denn es beſtimmt die eigentliche Verfallzeit derjenigen Wechſelbriefe, wo der Uſo mit dem Tag der Ausſtellung anfängt; es zeigt die Verfallzeit derjenigen traßirten Wechſel, wo der Uſo erſt mit dem Tag der Acceptation angehet; es würde ein Wechſelbrief ohne Datum allezeit mit Proteſt von dem Acceptanten abgewieſen und der Ausſteller dadurch proſtituirt werden; es läßt ſich beſonders bey girirten Wechſelbriefen, wenn ſolche von einem Giranten präjudicirt und über die Zeit aufgehalten worden, vermittelſt deſſelben leichtlich der hieran ſchuldige Girant ausfündig machen. Daher gehen auch die Remittenten immer am ſicherſten, wenn ſie die zu kaufende Wechſelbriefe allemal zur Acceptation ſenden, wie denn auf einigen Handelsplätzen veſtgeſetzt iſt, daß die Remittenten ſchuldig ſeyn ſollen, es bey den Primawechſelbriefen zu thun. Auch bey andern Obligationen iſt das Datum von vorzüglicher Wichtigkeit, da z. B. bey einem Konkurs die Kreditoren meiſtens nach dem Datum rangiret werden.

Dauben heißen bey den Faßbindern die Hölzer, aus deren Zuſammenfügung die Wände eines gebundenen Gefäßes entſtehen. Sie ſind bald von hartem, bald weichem Holz und ſollen wohl ausgetrocknet ſeyn. Es wird beſonders in den Seeſtädten damit ein ſtarker Handel getrieben.

Dauen heißt bey den Gerbern und beſonders bey den Korduanfärbern, das Leder roth, ſchwarz u. ſ. w. färben.

Dauerſpeiſen heißen diejenige, zur menſchlichen Speiſe dienliche Produkte des Thier= und Pflanzenreichs, welche durch eine künſtliche Zubereitung länger als gewöhnlich vor dem Verderben bewahret und zu ihrem Endzweck brauchbar erhalten werden können. Wie Fleiſch und Fiſche durch das Einſalzen, Mariniren und Dörren, und wie die Baumfrüchte durch das Einkochen in Muße und Lattwergen in Dauerſpeiſen verwandelt werden können, iſt theils ſchon bekannt genug, und theils unter den Artickeln Dörren und Lattwerge zu finden, wie aber auch allerley Gemüſe und Gartengewächſe durch das Trocknen und Einſalzen lange Zeit brauchbar erhalten werden können, iſt unter dem Wort Gemüß zu ſuchen. Vorläufig empfehlen wir dem wißbegierigen Leſer den zweeten Band der beliebten Hausmutter des Herrn Paſtors Germershauſen zum Nachleſen.

Davidsgerſte, ſ. Gerſte.

Davier, ein Schreinerwerkzeug, das aus einer eiſernen Stange beſteht, die an dem einen Ende einen veſten Hacken und längs der Stange einen beweglichen Schieber hat, womit aneinander gefügte Bretter und Hölzer zuſammen gehalten werden. Der Hund bey den Böttichern wird auch ſo genannt, ſ. Faßbinder.

Daumen iſt bekanntlich der ſtärkſte und erſte Finger an der Hand. Es bedeutet aber auch oft ſo viel als Zoll, weil man denſelben insgemein für die Breite eines Mannsdaumens rechnet, ingleichem bey den Mahlmühlen kleine runde hölzerne Stäbe, die am Trillis, der den Mühlſtein in Bewegung ſetzt, auf dem Rande angebracht werden, um den Mehlbeutel durchs Aufheben und Wiederfallenlaſſen in Be=

wegung zu ſetzen, damit das Mehl durchſtäuben kann. Bey Stampf- und Hammerwerken verſteht man dadurch Hölzer, die in die Welle, woran das Waſſerrad beveſtigt wird, veſte gemacht ſind und beym Umdrehen derſelben die Stampfen oder Hämmer heben. (Hebedaumen) Auch führen dieſen Namen hölzerne Zapfen, die in dem Rennbaum des Haſpels an dem Ende deſſelben angebracht ſind, und darzu dienen, daß das Seil nicht zwiſchen den Rennbaum und die Haſpelſtützen kommen möge.

Daumendrücker, fr. *Clinche* iſt ein breites rundlichtes Stück Eiſen an den Klingen, auf welches man mit dem Daumen drückt, wenn man die Klingen aufheben will. Am ſeidenen Strumpfwirkſtuhl ſind Daumendrücke zwoo elaſtiſche Federn, welche von der innwendigen Seite einen gebogenen Haken haben.

Daumeneiſen. Bey den Drathziehern iſt es ein Eiſen, ſo den ganzen Daumen bis an die Hand bedeckt, damit ſie bey dem Zuſchlagen der Löcher in den Zugeiſen den Daumen nicht verletzen; bey den Goldſchmieden hingegen verſteht man dadurch einen gewiſſen Ambos, auf welchem man an einem bey nahe flachen Boden den Seitenrand rund macht.

Daumenleder, ein Ring von ſtarkem Leder, den der Schuſter am Daumen der rechten Hand führt, um den Drath beym Zuziehen darum zu ſchlingen.

Daumenwelle. So heißt ein Wellbaum, in welchem Hebdaumen beveſtigt ſind, die Stampfen oder Hämmer haben, ſ. Daumen.

Dauphine iſt eine Art von Birnen und Pflaumen; ingleichem ein leichter wollener Zeug mit verſchiedenen Farben ſchwach geſprenkelt und auf einem Stuhl mit zween Tritten, wie die Kamelotte, Etamine und andere dergleichen ungekreuzte Zeuge gewebt. Man macht dieſe Sorte ſonderlich zu Rheims in Champagne,

pagne aus Wolle, die erſt, ehe ſie geſtrichen, geſponnen und gewirkt wird, auf verſchiedene Art gefärbt und untereinander gemenget worden, wodurch ſie ein jaſpismäſiges Anſehen bekommt. Es ſind dieſe Zeuge, die man zu Sommerkleidern für Mannsperſonen und Winterkleidern fürs Frauenzimmer gebraucht, ½ Elle breit, und die Stücke halten 35 bis 40 Ellen pariſer Maas.

Dawel-Coronde, ſ. Zimmet.

Debattiren heißt bey den Kaufleuten über eine gefertigte Rechnung Streitigkeiten anfangen.

Debbel oder **Debel**, ſ. Döbel.

Debbelboden, ſ. Döbelboden.

Debel, ſ. Döbel.

Debet oder **Soll**, heißt bey der kaufmänniſchen Buchhaltung alles dasjenige, was eine Rechnung oder ein Korreſpondent an Geld oder Waaren ſchuldig wird. Bey der doppelten Buchhaltung wird das Debet zur linken Hand einer jeden Blattſeite des Hauptbuches vorgemerckt. Man vergleiche damit den Artickel doppelte Buchhaltung.

Debit heißt bey den Handelsleuten der Vertrieb oder Abſatz der Waaren.

Debitanten nennt man diejenige Perſonen, welche die Waaren im Kleinen oder einzeln verkaufen.

Debitor heißt bey der Handlung ſo wohl eine Perſon als Sache, welche bey Bilanzirung des Hauptbuchs in ihrer aufgeſtellten Rechnung etwas ſchuldig bleibt.

Debitowechſelbriefe, ſ. Wechſelbriefe.

Debouche nennen die Kaufleute eine Gelegenheit, ihre Waaren leicht los zu werden.

Decas, ſ. Decher.

Decem wird in vielen Gegenden Deutſchlandes der Zehenden genannt.

December oder **Chriſtmonat** heißt bekanntlich der letzte Monat im Jahr. In dieſem Monat hat der

Kammeraliſt und Oekonom ſein Augenmerk auf fol-
gende Gegenſtände zu richten. Bey der Fiſcherey
müſſen alle Morgen, wenn es hart gefriert, auf
den Teichen, Fiſchbehältern und Weihern Löcher in
das Eis gehauen, oder, nach der Fiſcherſprache,
Wuhnen gemacht werden, damit die Fiſche nicht un-
ter dem Eiſe erſticken. Inſonderheit muß man um dieſe
Zeit zu verhüten ſuchen, daß kein Waſſer mit vol-
lem Strom in den See laufe, welches den Fiſch,
der ſich wegen der Kälte ein Lager in den guten Bo-
den geſchlagen hat, daraus vertreiben würde. Man
ſucht daher auch das Schneewaſſer ſo viel möglich
abzuleiten. Sind übrigens abgeſchlagene Teiche auf-
zuräumen, ſo iſt dieſer Monat, wenn nicht viel
Schnee liegt, die bequemſte Zeit dazu, weil die tro-
ckene Erde leichter heraus gebracht werden kann, und
die Arbeit weniger ungeſund iſt als im Sommer.

Bey dem **Forſtweſen** wird in dieſem Monat
das Bau- und Brennholz mit Nutzen gefället, und
die Taglohnarbeiter haben Muſe genug zu dieſer Ar-
beit. Mit dem Kiefern- und Fichtenzapfenbrechen
kann man noch fortfahren; auch iſt dafür zu ſorgen,
daß der häufige Schnee von den jungen Bäumen
abgeklopft werde, damit ihnen nicht von der zu ſchwe-
ren Laſt die Krone abbreche.

Der Jäger beſchäftigt ſich mit der Jagd auf
Rehe, wilde Schweine, Wölfe, Füchſe und Ha-
ſen, weil die Haare ihrer Bälge jetzt ſehr gut, ihre
Spuren im neu gefallenenen Schnee recht ſichtbar
und alle Felder für den Jäger offen ſind.

Der Landwirth iſt in dieſem Monat meiſtens in
der Ruhe; ſeine Arbeit iſt Dreſchen und die Beſor-
gung des Viehes und der Scheune. Abends bis er
ſich ſchlafen legt, macht er Strohbänder für die
künftige Erndte, bindet Beſen, ſchnitzt verſchiede-
nes kleine Bauerngeräthe, macht Körbe, ſchneidet
Spän-

Spähne und haſpelt ſeinem Weib das geſponnene Garn ab. Uebrigens ſchneidet er Hexel für ſein Viehe. Iſt er zugleich ein Weber, ſo kann er ſich in mancher Stunde, die er auſſerdeme müßig zubringen müßte, einen guten Verdienſt machen. Will er aber, weil er keine nützliche Nebenbeſchäftigung verſtehet, bey dieſer rauhen Winterszeit noch etwas im Felde vornehmen, ſo iſt nichts nützlicher und ſchicklicher, als den bereits im Vorwinter aufgeſtochenen Raſen und Mergel auf ſeine Aecker zu führen, und auf den Saamfeldern und Wieſen nachzuſehen, wo dem Waſſer Ablauf zu verſchaffen nöthig ſeyn will.

Der **Weingärtner** kann jezt noch Dung und Erde in die Weinberge ſchaffen, und die allenfalls noch ungedeckt gebliebene Reben decken. Zu Hauſe iſt ſeine Arbeit, Pfähle zu ſpitzen und die Weiden zum künftigen Angebinde zu ſchleiſen, oder das Stroh, womit an einigen Orten die Stöcke angebunden werden, zu dieſem Gebrauch zu bereiten.

Der **Gärtner** ſchaft Miſt in ſeinen Garten, und kann er die Erde noch gewinnen, ſo bringt er ihn auch unter. Im Küchengarten nimmt er die Sellerieknollen und alles noch zurücke gebliebene Wurzelwerk aus, welches im Keller oder in einer Winterung aufbewahrt werden muß. In den Miſtbeeten, welche mit Fenſtern verſehen ſind, werden zu Ende dieſes Monats Zuckererbſen geſäet, welche mit Anfang des May reifen. In dem Keller werden Endivien und Cichorien in Beete geſäet, welche Blätter treiben und zum Salat abgeſchnitten werden können.

Bey der **Viehezucht** iſt nichts weiter zu beſorgen, als die Ställe wohl warm zu halten, den Weg zur Tränke vom Eiſe zu reinigen und auf diejenigen Kühe, welche bald kalben werden, ein wach-

ſames Auge zu haben. Der Schaafſtall muß hingegen mehr lüftig als warm gehalten und das Schaafviehe öfters in die freye Luft getrieben werden.

Dechend, ſ. Decher.

Decher, Dechend, *Decas*, iſt eine Zahl von 10 Stücken.

Dechſel, eine kurzſtieligte Axt.

Decimalmaas. Um das beſchwerliche Rechnen zu erleichtern, haben die Feldmeſſer angefangen, die gewöhnliche Ruthe, welche gemeiniglich 12 oder 16 Werkſchuhe hat, in 10 gleiche Theile oder Decimalſchuhe, und jeden derſelben in 10 Zoll abzutheilen; und es wäre eine große Erleichterung aller Geſchäfte im Handel und Wandel, wenn alle Münzen, Maaſe und Gewichte auf den Decimalfuß eingerichtet würden.

Deckbett, im Oeſterreichiſchen Tuchet, ſonſten auch Oberbett genannt, iſt ein Federbette, womit man ſich zudeckt, ſ. Bett.

Decke heißt bekanntlich alles, was eine andere Sache gegen Wetter, Kälte, Näſſe, Hitze, Staub, Koth, u. d. g. bedecken ſoll. Jede Art dieſer Decken wird entweder bey dem Zeuge, woraus ſie gemacht wird, oder bey dem Gegenſtande, dem ſie beſonders gewiedmet iſt, vorkommen. Die vorzüglichſte und bekannteſte ſind die Bettdecken, Tiſch- Seſſel- Pferde- Mauleſel- Sattel- Wagen- Karren- Waarendecken, Matten u. ſ. w. Sie werden faſt in allen Ländern von Europa gemacht, theils von Schaafwolle, Baumwolle, Seide, Leinwand, Baſt, Stroh und Thierhäuten.

Von den Zimmerdecken, womit die Gemächer eines Hauſes bedeckt ſind, ſind die hauptſächlichſten die getäferte Decken, die geſchaalte, die Gypsdecken, und die gemauerte Decken, von deren jeder ein

ein beſonderer Artickel folgen wird. Wir merken hier nur kürzlich an, daß die Gyps- und Kalkdecke, theils wegen ihres mehrern Lichts, welches ſie einem Gemach mittheilen, theils aber auch wegen ihrer Sicherheit gegen Feuersgefahr und Abwendung des Ungeziefers, ſo wie die gemauerte Decken, in Gegenden, welche am Holz großen Mangel leiden, vor andern den Vorzug verdienen.

Deckel nennet man überhaupt das, womit die obere Oefnung einer Sache verſchloſſen wird, und wovon ſich alſo im allgemeinen nicht viel ſagen läßt, ſondern das nöthige unter der Benennung des Gefäſes, wozu der Deckel gehört, aufzuſuchen iſt. Bey der Buchdruckerpreſſe aber verſtehet man unter dem Deckel die hölzerne Rahme, welche mit einer ſcharf angeſpannten Pergamenthaut bezogen und durch ein Paar hohe meßingene Gewinde, die Deckelbänder heißen, an den ſogenannten Karren beveſtiget iſt. Von dem für den Oekonom merkwürdigen Deckel der Schnecken iſt das Wort Schnecke nachzuſehen.

Deckeleiſen, ein Werkzeug des Büchſenmachers, beſtehend in einem eiſernen Arm, auf deſſen Hacken ein Loch iſt, durch welches eine Schraube gehet. Der Künſtler bedient ſich deſſelben, um auszufeilende Pfannendeckel mit gedachter Schraube auf dem Hacken anzuſchrauben, und ſie darinnen während dem Schrauben veſt zu halten.

Deckelfeder und deren Hacken. Erſtere iſt bey den Geſchäften des Büchſenmachers eine auf dem äuſſern Theile des Flintenſchloſſes angebrachte Feder, auf deren oberſten Schenkel der Deckel der Pfanne ruhet; ſie verhindert die willkührliche Oefnung des Deckels und das Verſchütten des Pulvers.

Der Federhacken iſt beſtimmt, die Federkraft der Deckelfeder zu hemmen, damit man den Pfannendeckel ab- oder aufſchrauben könne. Dieſes Werkzeug

zeug beſtehet aus einer Stange, welche am Ende einen Hacken bildet, neben welchem noch ein anderer beweglicher Hacken dergeſtalt beveſtiget iſt, daß die Krümmung beeder Hacken gegeneinander parallel ſtehet. Soll nun durch den Gebrauch dieſes Inſtruments die Feder zuſammen gebogen werden, ſo wird der Hacken der Stange unter den beveſtigten Schenkel der Deckelfeder, der bewegliche Hacken aber auf den beweglichen oberſten Schenkel geſetzt, und durch das Zuſammendrücken beeder Hacken das Ab- und Aufſchrauben des Pfannendeckels erleichtert.

Deckelſtück iſt ein Stück Zimmerholz, welches man auf Waſſerſtollen, Dohlen, Hahnenkäſtchen und andere in den Erdboden gemachte Höhlungen legt, damit niemand darein fallen und das Erdreich nicht nachſtürzen möge.

Decken heißt diejenige Weinbergsarbeit, da man die Reben nach der Weinleſe, vor dem einfallenden ſtarken Froſt ſorgfältig zur Erde biegt und über dieſelben mit dem Karſt oder der Haue ein Paar gute Stücke Erde auflegt, wodurch ſie an den Erdboden angehalten und gegen die heftige Kälte verwahret werden.

Deckengurten, Bäuſtleinsgurten, womit die Decken an den Pferden beveſtiget werden. Sie beſtehen aus einer gewöhnlichen, ungefähr 3 Finger breiten Gurt, mit einer Schnalle und ledernen Strupfe, auch 2 kleinen viereckigten Bäuſtchen, von Leder und inwendig mit Roß- oder Rehehaaren ausgeſtopft, welche ungefähr einen Schuh weit voneinander entfernet ſind. Dieſe Bäuſtchen dienen dazu, damit der Gurt auf dem Rücken des Pferdes nicht aufliegen kann, wodurch es leicht gedrückt werden könnte. Zwiſchen den zweyen Bäuſtchen iſt ein

eiſer-

eiſerner Ring beveſtigt, um allenfalls einen Zaum oder Drenſenzügel daran binden zu können.

Die Engländer machen ihre Deckengurten breiter und verſehen ſolche ſtatt der 2 Bäuſtchen mit einem kleinen Küſſen, damit im Nothfall ein Knecht darauf reiten kann.

Decklage heißt in den Ziegelöfen die erſte oder oberſte Lage von Ziegeln, auf welche das Feuer die wenigſte Wirkung hat. Sie taugen dahero nur in die Mauern an ganz trockenen Plätzen.

Decklöhne oder **Decklünſe** heißt das über dem Lohn oder Achsnagel befindliche breite Blech, um den Koth abzuhalten, daß er nicht das Umlaufen des Rades beſchwerlich machen kann.

Decknetz, eine Art Netz, Rebhühner, Wachteln u. d. g. damit zu fangen, wenn ſie ſich unter dem Schnee verborgen haben, ſ. Netz.

Deckplatten, eine Art dünner gehauener Steine, womit man Thorpfeiler, Gartenmauern u. d. g. zu bedecken pflegt.

Deckraſen, ſ. Raſen.

Deckreiſig heißt das Reiſig von Nadel- oder Laubholz, womit man die Gartenbeete zu bedecken pflegt, theils den Saamen gegen den Fraß der Vögel, und theils die zarten Pflanzen gegen den Nachtfroſt zu verwahren.

Deckſotten, ſ. Plackſotten.

Deckſtein heißt ein gevierter Stein, welcher bey den Schmelzöfen über das Kreuz der Anzucht der Ofenheerde gelegt, und darauf erſtlich der Leimheerd und hernach das Geſtücke geſtoſſen wird. Jngleichem verſtehet man unter Deckſteinen diejenige Ziegel, wovon der Artickel Decklage handelt.

Deckwachs der Kupferſtecher beſtehet entweder aus gleichen Theilen Baumöl und Unſchlitt, oder aus gleichen Theilen Terpentin, Wachs, Baumöl und Schweins-

Schweinsfett. Der Künſtler läßt es ſchmelzen und ſtreicht es mit einem Pinſel auf die leeren Stellen der Kupferplatte, um das unzeitige Eindringen des Aezwaſſers zu verhüthen.

Deckwerk, womit man abhängige Ufer gegen das Ausſpühlen des Waſſers zu beſchützen ſucht, ſ. unter Faſchine.

Dediren heißt im kaufmänniſchen ſowohl, als Kammeralrechnungsſtyl eine Schuldpoſt im Regiſter austhun, oder dabey notiren, daß ſie bezahlt iſt.

Dedo, ein ſpaniſches Längenmaas von $7\frac{5}{8}$ franzöſiſchen Linien.

Deeb, ſ. Dörrſucht.

Deele, ſ. Diele, Flur.

Defekt nennet man jede Unrichtigkeit in einer Rechnung.

Defraudation, (der Zölle und Mauthen) ſ. Zolldefraudation

Degen, ein ſehr bekanntes und keiner nähern Beſchreibung benöthigtes Gewehr, welches nicht nur zur Vertheidigung, ſondern auch und meiſtens zum Staat getragen wird. Die Degen werden bisweilen von den Schwerdfegern ganz verfertigt, meiſtens aber verfertigen dieſe nur die Handgriffe oder Gefäße, und kaufen die Klingen von den Langmeſſerſchmieden, Klingenſchmieden und aus Gewehrfabricken, wovon ſich die vorzüglichſten zu Potzdam, zu Solingen, im Herzogthum Bergen, zu Paſſau, Schmalkalden, Suhla und Schmiedeberg befinden. Die Solinger haben vor allen den Ruhm, aus dem beſten Stahle geſchmiedet und auf das beſte gehärtet zu ſeyn. Ein jeder Meiſter in Solingen ſchlägt ſein gewöhnliches Zeichen auf, und es führt Abraham Berg daſelbſt einen Pferdekopf, welcher ſich auf der Angel zeigt. Peter Mumm hat eine Glocke

zum

zum Zeichen; und dieſe beede Meiſter ſind vorzüglich berühmt.

In vorigen Zeiten waren die ſpaniſchen Degenklingen in beſonderm Anſehen. Sie führen den Namen ihrer Stadt, in welcher ſie gemacht werden, mit etlichen Kreuzen unten auf der Klinge ſelbſten. Die mit den Worten: In Toledo, werden für die beſten gehalten. Alle ſpaniſche Klingen ſind ſehr ſteif, blos zum Stoß eingerichtet, von anſehnlicher Länge und ſpringen nicht leicht. Selbſt die Solinger biegen ſich mehr, weil man ſie nach deutſcher Art zugleich auch mit zum Hieb einzurichten pflegt. Da die Güte aller wohl gehärteten Klingen daran zu erkennen iſt, wenn ſie, nachdem ſie gebogen werden, ſogleich wiederum ihre erſte gerade Figur vollkommen annehmen, welches man die Federkraft nennt; ſo kann man bey dieſem Verſuch die ſpaniſchen Klingen zur Probe nehmen.

Die Solinger Fabrick macht alle berühmte Klingen und insbeſondrre auch die ſpaniſchen nach; man kann ſie aber von den ächten ſpaniſchen Klingen daran unterſcheiden, daß ſie unter der Angel breit ſind und von der Mitte an ſpitziger zuſammenlaufen.

Die Schilf- oder Hohlklingen, welche blos zu Stoßdegen taugen, ſind dreykantig, leicht und ſteif, haben unter der Angel eine Parirung, und jede Fläche iſt hohl ausgeſchliffen. Sie ſind an vielen Orten verbothen, weil ſie gefährlicher als andere verwunden.

Die biegſamſte Solinger Klingen zum Hieb nennt man Wolfsklingen. Sie ſind etwas breit, ziemlich dünn und beynahe ovalrund. Sie ſollen ihre Benennung von ihrem Erfinder, Namens Wolf, erhalten haben, welcher um das Jahr 1410 lebte. Das mehrere davon findet man unter dem Wort Wolfsklinge.

Von

Von den ſehr berühmten Zieglerklingen handelt ebenfalls ein beſonderer Artickel.

Man hat große Stoß- und Hau- und kleine Stoßklingen zu den Galanteriedegen. Die Theile eines Degens haben folgende Benennung: 1) am Gefäs oder Handgrif iſt zu oberſt der Knopf, in welchem die Angel verniethet wird; der Grif, an welchem man den Degen in der Hand faßt; der Bügel, welcher über die Hand herlauft und oben am Knopf, unten aber am Grif ſich anſchließt; die Pariſtange, welche eine Fortſetzung des Bügels iſt; die Stützen, welche aus zween Ringen beſtehen und zwiſchen der Parirſtange und dem Stichblatt ſtehen; und endlich das Stichblatt, welches den Grif endigt. 2) An der Klinge: die Angel, welche durch das Gefäs lauft; die Parirung, oder das obere dicke Theil der Klinge und die Spitze, oder das untere dünne Theil derſelben. 3) An der Scheide: das Mundſtück, oder das obere mit Metall beſchlagene Theil, in welches die Klinge eingeſteckt wird, und das Ohrband, oder das untere Beſchläg, welches verhindert, daß die Degenſpitze nicht durch die Scheide bohren kann.

An dem Seidenhaſpel iſt der Degen, fr. Vavient, ein hölzernes Linial, welches mit dem einen Ende in dem Laufrädchen ſteckt, an dem andern aber beweglich iſt, und dazu dienet, daß die Fäden auf dem Haſpel nebeneinander und nicht übereinander zu liegen kommen. Es wird ſonſten auch Laufſtock genennet.

Von dem Degen bey den Pferden iſt das Wort römiſcher Degen nachzuſehen.

Degſel, ein Böttcherinſtrument, ſ. Deichſel.

Dehlzucht; ein Provinzialausdruck, welcher diejenigen Schweine bezeichnet, die nicht gemäſtet und geſchlachtet, ſondern zur Nachzucht aufbewahret werden ſollen.

Dehnbarkeit, *Ductilitas*, iſt diejenige Eigenſchaft einiger Körper und beſonders der Metalle, vermög welcher ſie fähig ſind, ſich in die Länge und Breite ausdehnen zu laſſen, ohne zu zerbrechen oder zu zerreiſſen. Gold iſt der allerdehnbarſte Körper, wie die Arbeiten der Goldſchläger und Golddratzieher bis zum Erſtaunen beweiſen. Wie und aus welchen Gründen aber die Dehnbarkeit zu erklären ſeye, iſt eine noch unausgemachte Frage, zu deren Beantwortung noch gar nichts befriedigendes vorgebracht werden konnte.

Deich iſt ein von Erde, Holz oder Steinen aufgeführter Wall oder Damm, welcher das hinter ihm liegende Land gegen Ueberſchwemmung ſchützen ſoll. Von dem Deichbau überhaupt iſt ſchon unter dem Wort Damm gehandelt worden, und wer näher davon unterrichtet ſeyn will, den verweiſen wir auf J. W. A. Hunrichs praktiſche Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau, Bremen, 1770 und 1771. 2 Theile.

Deichacht bedeutet 1) die zur Aufſicht über einen Deich gehörige Perſonen, 2) deren Verordnungen, 3) die Beſchreibung der Deiche oder das Deichbuch, 4) den Antheil, welchen jemand an einem mit dem Deich verwahrten Lande beſitzt.

Deichanker, **Dickanker**, **Dickſtaat**, der Deichfus, die Deichſtelle, oder das veſte Ufer, auf welchem der Deich erbauet iſt.

Deichband, **Deichbank**, **Deichſtrich**, das Land, welches durch den Deich geſchützt wird.

Deichbedeckung, der Raſen oder die ſonſtige Bedeckung, womit die Erde des Deiches überzogen und gegen das Eindringen des Waſſers verwahret wird.

Deichbeſchwerden, **Deichhülfe**, **Deichkoſten**, **Deichlaſt**, die Erbauungs und Unterhaltungskoſten eines Deiches.

Deich-

Deichbeſteck, Deichkörper, die Beſtimmung des Profils, welches der Deich, nach Maasgab des Orts, haben muß, wo er ſich hinlagern ſoll.

Deichbrüche, die Verbrechen wider die Deichgeſetze und die dadurch verwirkte Strafen.

Deichbuch, ſ. Deichacht.

Deichdamm, Dickeldamm, Bauung, ein kleiner Damm, welcher dem Deich zur Vormauer dient.

Deichel, ſ. Teichel.

Deichfach, Deichpfand, der Antheil, welchen jemand an einem Deiche hat und unterhalten muß.

Deichfuß, ſ. Teichanker.

Deichgräfe, der Vorſteher des Deichweſens einer ganzen Provinz.

Deichheimrath, ein Geſchworner oder Beyſitzer des Deichgerichts.

Deichhölzung, das Pfahl- und Bohlwerk an einem Deiche.

Deichhülfe, ſ. Deichbeſchwerden.

Deichkamm, Deichkappe, die oberſte Fläche des Deichs.

Deichkarte, der geometriſche Grundriß der Deiche.

Deichlager, der allgemeine Sammelplatz der Deichpflichtigen bey der Gefahr eines Deichbruches.

Deichland, ſ. Deichband.

Deichlinie, die Grundlinie des Deichs.

Deichpfand, ſ. Deichfach.

Deichrolle, ſ. Deichacht.

Deichrüge, Dickwröge, die von den Deichſchauern entdeckte Mängel der Deiche.

Deichſchatz, der Geldbeytrag zur Unterhaltung des Deichs.

Deichſchlag, ſ. Deichpfand.

Deich-

Deichſchloß, ein Nothdeich, welcher um einen Kolk herumgeführt wird und ſich an dem Hauptdeich wiederum anſchließt.

Deichſchütz, **Deichſchütter**, ein Aufſeher, welcher das Vieh von den Deichen abhält, oder wenn er es darauf antrift, pfändet.

Deichſohle, der Raſen, womit die Seite eines Deiches beveſtiget iſt.

Deichſtrich, ſ. Deichband.

Deichſel bedeutet theils die hölzerne Stange an Wagen und Kutſchen, woran die Pferde geſpannet werden, und theils ein Beil verſchiedener Handwerksleute, welche es zuweilen auch Dechſel oder Diſſel nennen. Die **Deichſel der Böttcher** hat an der einen Seite einen Hammer, und an der andern Seite ein ſchneidendes Eiſen, das Holz zu behauen und die Arbeit zu ründen. Die **Deichſel des Sattlers** iſt ein Beil, deſſen Blatt auf dem Helm nach der Queere ſtehet, und in etwas gekrümmt iſt. Er behauet damit die Krümmungen der Sattelbäume. Die **Deichſel der Wagner** iſt jener gleich, aber nicht ſo breit und am Ende ſpitzig. Der **Zimmermann** hat eine Flachdeichſel und eine Hohldeichſel, wovon die beſondern Artickel nachzuſehen ſind.

Deichſelblech, das Eiſen, womit das vordere Ende der Deichſel beſchlagen iſt.

Deichſeleiſen, eine eiſerne unten einen Steigbügel formirende Schiene, welche den Fuß des Fuhrmanns verwahrt, daß ihn die Deichſel nicht beſchädigen kann.

Deichſelkette, diejenige Kette, welche von dem Geſchirr der Zugpferde an das Deichſelblech herabgehet, und womit ſie den Wagen regieren und aufhalten.

Deichſelnagel, derjenige ſtarke Nagel, welcher durch das hintere Ende der Deichſel und beede Deichſelärme geſteckt wird, um beede zuſammen zu halten.

Deichſelrieme, fr. *Doſſière*, der über den Sattel hängende Rieme, welcher die Gabeldeichſel eines Karrens trägt.

Deichſelring, ein eiſerner Ring an der Deichſelkette, womit dieſe an die Deichſel beveſtiget wird.

Deichſelwage, die hinten an der Deichſel befindliche Wage, woran die Stangenpferde geſpannt werden. Diejenige, welche vornen am Deichſelblech angehängt wird, heißt die Vorwage.

Deichſelwagen, ein Wagen mit einer einfachen Deichſel. Hat er eine doppelte Deichſel, ſo heißt er Gabelwagen oder Scheerwagen.

Deichwall, ein von Erde aufgeführter Deich, welcher einem Veſtungswall gleich ſiehet.

Deichwröge, ſ. Deichrüge.

Deichzug, ein Strich eines Deiches, worüber ein Aufſeher geſetzt iſt,

Deichzwang, die Gerichtsbarkeit der Deichobrigkeit.

Deilen, Eilen, Luppen, ſind die große Stücken gegoſſenen Eiſens, wie ſie aus dem Ofen kommen, und ehe ſie auf den Hämmern zu Stäben geſchmiedet werden.

Deiſſel, ſ. Deichſel.

Delaiſſement heißt bey dem Aſſekuranzhandel die Ueberlaſſung der geſtrandeten und geborgenen Güter für die verſicherte Summe.

Delawerd heißt die Wolle, welche der Hundskohl trägt und woraus Decken verfertigt werden.

Dele, ſ. Diele.

Delfter Porcellain, ein auf Porcellainart gemaltes erdenes Geſchirr.

Delfrsche, eine Töpferwaare mit einer weißen Glaſur.

Delphin, ſ. Meerſchwein.

Delphinsbirn, ſ. Birn No. 78.

Demant, ſ. Diamant.

Demat, Diemat, ein Feldmaas, welches im Hollſteiniſchen theils 216 Quadratruthen, die Ruthe zu 8 Ellen, und theils 180 Ruthen von 9 Ellen, in Oſtfriesland aber 400 rheinländ. Quadratruthen hält.

Demi-Hollande, eine weiße feine Franzleinwand, welche zu Beauvais uud Compiegne verfertigt wird.

Demites, *Demitte*, ein Baumwollenzeug, welcher auf der Inſel Cypern verfertigt wird und etwa ⅔ einer brabanter Elle breit iſt.

Demittons heißt der nämliche Zeug, wenn er etwas ſchmäler und dünner gemacht wird.

Demoiſelle, ein röthliches Papier, welches zu Rouen aus altem Schifsthauwerk verfertigt wird.

Demokratie, lat. *Democratia*, fr. *Democratie*, heißt diejenige Regierungsform, da das ganze Volk ſowohl an der geſetzgebenden als ausführenden Macht Antheil hat; es ſey nun, daß jedes einzelne Glied des Staats ſelbſt votire, oder daß das Volk in Zünfte abgetheilt ſeye, und jede Zunft ihren Repräſentanten ernenne. Die ausübende Gewalt kann zwar immer nur einigen obrigkeitlichen Perſonen anvertrauet werden; es muß aber bey einer wahren Demokratie jeder Burger das Recht haben, bey der Wahl dieſer Perſonen mitſtimmen zu dürfen und zu jedem obrigkeitlichem Amte erwählt werden zu können.

Es giebt wenig unvermiſchte Demokratien, und hat auch im Alterthume wenige gegeben; wenn aber Völker, ehe ſie noch ganz aus dem Stande der Wildheit herausgetreten waren, eine Regierungsform errichteten, ſo war ſie gemeiniglich demokratiſch. Wenn in einer Demokratie ſich die Vornehmern des Regiments bemächtigen, ſo heißt man es eine Oligarchie oder Oligokratie; wenn aber alles

ſo durcheinander gehet, daß keine rechtmäßige Obrigkeiten mehr da ſind, oder doch kein hinlängliches Anſehen mehr beſitzen, ſo iſt es Anarchie. Von den Vorzügen und Nachtheilen der Demokratie in Vergleichung mit andern Regierungsformen iſt unter dem Artickel **Regierungsform** das Hauptſächlichſte zu finden.

Demoliren, ſ. Niederreiſſen.

Den iſt der vierte Theil eines Grens, oder der 32. einer Kuxe eines Bergwerks.

Denar, lat. *Denarius*, fr. *Denier*, ital. *Denaro*, eine Scheidemünze und ein Gewicht. In erſter Qualität betrachtet, gilt ein Denar in Schleſien einen Dreyer, wovon 84 auf einen meißniſchen Gulden gehen; der Denier den 12. Theil eines Sols; und der Denaro den 12 Theil eines Soldo. Als Gewicht hingegen gehen 16 Denar auf ein Loth, 12 Deniers auf eine feine Mark, und 24 Denari auf eine Oncia.

Dendrachat, Baumachat, ſ. Achat.

Dene, ein Gewicht, womit die Seide gewogen und wornach ihre Feine beſtimmt wird. Es kommt an Schwere einem Aß des Goldgewichtes bey.

Dengeln heißt in der Landwirthſchaft, die Schneide der ſtumpf gewordenen Senſe oder Sichel auf einem eiſernen Stock mit einem ſtumpf zugeſpitzten ſtählenen Hammer dünn und breit klopfen, damit ſie mit dem Wetzſtein wiederum ſcharf gemacht werden kann.

Denger, Dennigen, Denniger, Denuſchka, lat. *Teruncius Ruſſorum*, eine rußiſche Scheidemünze, welche einen halben Kopecken oder $\frac{713}{1216}$ Kreuzer nach dem 20 Guldenfuß, folglich nicht gar 4 gute Pfennige nach deutſchem Gelde gilt.

Denier, ſ. Denar.

Denniger, ſ. Denger.

Denuſchka, ſ. ebendaſ.

Depenniren heißt bey Kaufleuten ſo viel als austhun, abſtreichen.

Depenſenbuch, ſ. Unkoſtenbuch.

Depoſitobank, *Banco di depoſiti*, iſt ein Leihebank, welche die eingelegte Kapitalien, obwohl mit geringern Procenten, verzinßt. Sie ſchaft alſo dem Einleger nicht nur Sicherheit, ſondern auch einen Zinsertrag, den er bey der Girobank entbehren muß.

Depoſitoconto heißt die in dem Hauptbuch errichtete Rechnung über diejenige Gelder, welche man entweder gegen Zinſe aufnimmt oder abgiebt. Man kreditirt auf ſelbigen die Perſon, welche das verlangte Kapital vorſchießt, durch den Kaſſa- oder Bankokonto; und da die Zinſen erſt bezahlt werden, wann ſie verfallen, ſo pflegt man gerade den Agiokonto durch den Kaſſen oder Bankokonto dafür zu kreditiren. Und ſo verfährt man umgekehrt, wenn man Gelder a Depoſito giebt.

Depoſitogeld heißen die Kaufleute dasjenige Geld, welches ſie zu Fortſetzung ihrer Handlung gegen Zinſen aufnehmen und dem Ausleiher einen Wechſel darüber ausſtellen, welcher Depoſitowechſel genennet wird.

Depoſitowechſel, ſ. Depoſitogeld.

Deputat heißt bald die Appanage der nachgebohrnen Herren fürſtlich oder gräflicher Häuſer, oder der Gehalt einer Wittwe, und bald die Naturalbeſoldung eines Dieners.

Derberz, ein reichhaltiges Erz.

Derhem, ein perſianiſches Gewicht, welches dem fünfzigſten Theil eines hamburgiſ. Pfundes gleich kommt.

Deribands, weiße oſtindiſche baumwollene Tücher oder Zeuge, meiſtens $\frac{5}{8}$ Ellen breit.

Deſcendian, Buchdruckerslettern, welche $\frac{1}{16}$ Zoll lang ſind, und im Lateiniſchen zwiſchen klein Cicero und Korpus, im Deutſchen aber zwiſchen der rheinländer Fraktur und grob Korpus das Mittel halten.

Deſemer, ſ. Schnellwage.

Deſetin, Deſſatine, ein rußiſches Feldmaas, 420 Quadratr. jede zu 16 rheinl. Fuß gerechnet, haltend.

Deſman, ſ. Biſamratze.

Deſpotiſmus heißt diejenige Regierungsform, da der Regent alle Gewalt allein in Händen hat, ſich an keine Geſetze bindet und blos nach ſeinem Wohlgefallen handelt. In Europa gilt zwar der Deſpotismus für keine rechtmäſige Regierungsform mehr; es giebt aber gleichwohl genug monarchiſche und ariſtokratiſche Staaten, in welchen ein zwar verlarvter, aber im Grunde dannoch ein wahrer Deſpotismus herrſcht.

Deſſaetina, ſ. Deſetin.

Deſſein, ein Muſter, wornach die Kunſtarbeiter arbeiten. Der Sticker hat ſeine Deſſeins auf Papier, durchſticht alle Züge mit Nadeln, legt ſie auf den Zeug und beſtreuet ſolche entweder mit gepülverter Kreide, oder mit Kohlenſtaub, je nachdem der Zeug dunkler oder heller Farbe iſt.

Deſſineur, ſ. Faſonnieur.

Deſtillirblaſe, lat. *Veſica*, iſt ein aus Kupfer verfertigter, inwendig wohl gezinnter Keſſel, mit einer etwa 8 bis 10 Zoll weiten Mündung. Auf dieſe wird der Hut geſetzt und die Fuge wohl verlutirt, der Schnabel des Huts aber in die Röhre des Kühlfaſſes geſteckt, damit die Dünſte des in die Blaſe gelegten Körpers in den Hut und durch das Kühlfaß in die Vorlage gehen. Man mauert die Blaſe gemeiniglich in einen beſondern Ofen, welcher mit ſeinen Thüren und Regiſtern verſehen iſt, bis an die Mündung ein. Eine gute Deſtillirblaſe muß

von ſtarkem Kupfer und wohl verzinnt ſeyn, auch eine verhältnißmäßige Mündung haben, welche genau um den Hut paßt. Man bedient ſich der Blaſe zu vielen Deſtillationen, welche in großer Quantität vorgenommen werden; z. B. des Brandweins, Weingeiſtes, der deſtillirten Waſſer und Oele; untauglich aber iſt ſie zu ſolchen Körpern, welche eine das Kupfer anfreſſende und auflöſende Kraft haben.

Deſtilliren heißt, Körper oder ihre Theile durch das Feuer in Dünſte auflöſen, in einem kältern Raum abkühlen und verdicken, und in einem andern Gefäße in flüßiger Geſtalt wiederum auffangen. Man nennt die Deſtillation trocken, wenn der zu deſtillirende Körper trocken und veſt iſt, und ohne Beyſatz einer flüßigen Materie in das Feuer kommt; feucht hingegen wird ſie genannt, wenn die Körper entweder an ſich ſchon feucht und flüßig ſind, oder vorhero noch mit feuchten Materien verſetzt werden. Man bedient ſich zum Deſtilliren verſchiedener Geräthſchaften, als der Deſtillirblaſen, Retorten, Kolben &c. und man ſetzt ſolche entweder unmittelbar über das Feuer, oder in ein Waſſer, oder Sandbad.

Das Deſtilliren iſt mehr ein Geſchäft des Scheidekünſtlers und Apotheckers als des Oekonomen, und ſchränkt man ſich in der Oekonomie meiſtens auf die Bereitung des Brandweins und Aquavits ein, und bedient ſich hierzu der Deſtillirblaſe mit dem meiſten Vortheil. Das Hauptſächlichſte hievon iſt ſchon unter dem Artickel Brandwein geſagt worden, und wir fügen hier nur noch folgende Bemerkungen kürzlich bey.

Wenn man Aquavite über gewiſſe Species abziehen will, ſo iſt es nöthig, daß man die Kräuter, Saamen oder Wurzeln etliche Tage vorhero ein-

weiche. Die Deſtillirkünſtler nennen dieſes theils maceriren, theils digeriren. Dieſes letztere erfordert einen ſtärkern und bey nahe dem Kochen gleichen Grad von Wärme. Jedoch iſt auch hier ein Unterſchied zu beobachten. Tinkturen und Eſſenzen, welche aus ſtarkem Weingeiſt bereitet werden, darf man niemal digeriren, ſondern man muß bey dem geringen Grade bleiben; ſind hingegen die Feuchtigkeiten wäſſerigter als gemeiner Brandwein, ſo kann man ſie einem höhern Grad von Wärme unterwerfen, nur laſſe man ſie niemal bis zum Kochen kommen. Alle weiche Wurzeln, als Kalmus, Angelik, Meiſterwurz, müſſen 14 Tage; alle harte und holzige, z. B. weißer Zimmt, Galgant ꝛc. 3 Wochen; die Rinden 4 Wochen und die harten Hölzer 8 bis 10 Wochen digeriret werden. Alles, was macerirt werden ſoll, muß vorher klein zerſchnitten oder zerſtoſſen werden, und man braucht zum Maceriren entweder gar keine, oder doch nur eine gelinde Wärme. Wenn die Species nur mit Waſſer befeuchtet werden, darf man das Maceriren nicht zu lange fortſetzen, weil ſonſten gar leicht eine Gährung darauf erfolgt.

Die Deſtillation durch das Niederfallen beſtehet darinnen, daß man zween Töpfe aufeinander ſetzt und ein Stück Leinwand dazwiſchen bindet. In den obern Topf bringt man die zu deſtilirende Materie und auf dieſen das Feuer, wodurch die flüchtigen Theile genöthiget werden, ſich in dem untern Topf zu ſammlen. Man bedient ſich derſelben nur bey Ermanglung beſſerer Werkzeuge, beſonders zu Bereitung des Roſenwaſſers. Die ſeitwärts übergehende Deſtillation geſchiehet durch die Retorte. Wenn man nämlich mit zuſammengeſetzten Subſtanzen zu thun hat, von welchen die flüchtigſten Theile nur bey einer Wärme aufſteigen können,

welche größer als die Wärme des ſiedenden Waſſers iſt, ſo muß man ſich einer Retorte bedienen, weil ſich dieſes Gefäs ganz bequem in das Sandbad oder auch in das offene Feuer ſchickt, oder weil es in den Reverberierofen alſo geſetzt werden kann, daß die darinnen befindliche Materie von allen Seiten erhitzt wird. Die Retorte iſt ſo geformt, daß die aufſteigende Dämpfe nur ſeitwärts durch den Hals heraus gehen können. Dieſe Art zu deſtilliren dienet dazu, um alle Oele, die nicht weſentlich ſind, die ſchweren Säuren, vornämlich die mineraliſchen, auch in gewiſſen Fällen ſehr flüchtige Subſtanzen zu erhalten. Die gewöhnlichſte Art zu deſtilliren iſt aber die durch das Ueberſteigen, wozu man ſich der Blaſe bedient, und wodurch die Aquavit und ätheriſche Oele bereitet werden. Man findet hierzu eine Anleitung unter dem Artickel: Brandweinbrennen. Wer ſich aber hierüber weiter belehren will, den verweiſen wir auf Dejeran gründliche Abhandlung vom Deſtilliren, Altenb. 1754. und auf der Hausmutter 4. Band.

Deſtillirknecht heißt dasjenige Geſtelle, auf welchem die Vorlage ruhet, und welches ſo eingerichtet iſt, daß es in die Höhe geſchoben und wiederum herabgelaſſen werden kann.

Deſtillirkolbe, ſ. Kolbe.

Deſtillirofen. Ein guter Deſtillirofen, ſowohl zu Sandkapellen, als offenem Feuer wird auf folgende Art angelegt: Den Roſt legt man einen Schuh hoch über den Aſchenheerd, das Aſchenloch macht man einen halben Schuh hoch und weit. Sodann legt man eine Röhre von Eiſen, Thon oder Steinen, 5 Zoll weit und hoch, daß ſie aus dem Aſchenheerd bis in die freye Luft durch die Wand des Gemachs gehe und der Wind wohl hinein blaſen könne. In dieſer Abſicht macht man an die Röhre

einen weiten offenen Trichter, in welchem ſich die Luft ſtark fangen muß; das Aſchenloch aber verſchließt man mit einer Thür. Die Röhre muß mit einem Schieber verſehen ſeyn, um der Luft den Zugang verſtatten und abſchneiden zu können. Ueber dem Roſt macht man das Ofenloch wie das Aſchenloch; die Luftlöcher oder Regiſter aber ſetzt man dicht unter den Rand der Kapelle, und ordnet es alſo, daß die Kapelle bey dem Boden 3 Finger breit von dem Ofen abſtehe, und ſich bis an den Rand der Kapelle immer ſpitziger hinan ziehe; ſchlägt ſodann von außen guten zugerichteten Lehmen, wie ihn die Töpfer brauchen, einer Handbreit, dick herum, damit die Hitze nicht durchdringen könne. Die Kapelle läßt man auf zween dicken eiſernen Stäben ruhen. Wenn nun die Kohlen und das Holz unter derſelben brennen und man die Zugröhre öfnet, ſo wird das Feuer heftig angeblaſen. Will man hingegen die Hitze vermindern, ſo ſchiebt man die Windröhre halb zu; die Ofenthür und die Aſchenthür bleiben aber ſtets verſchloſſen.

Deue, ſ. Daube.

Deut, **Duyt**, iſt eine holländiſche, brabantiſche und flandriſche Scheidemünze von Kupfer, welche 2 Pfennige gilt. In Brabant gehen noch 3 Myten auf einen ſolchen Pfennig, und da dieſer Pfennige in Holland und Braband 320 auf einen Gulden gehen, ſo betragen in Braband 960 Myten erſt einen Gulden.

Deutſche Baerenklau, ſ. Acanthus germanicus.

Deutſchſchwarz iſt eine ſchwarze Farbe, welche aus den zuletzt ausgepreßten Weinhefen mit etwas zugeſetztem Wein gebrant wird. Sie dient den Kupferdruckern zu ihrer Farbe und wird ſtark nach Frankreich verführt.

Deutſch. Von den übrigen Artickeln, welche mit dieſem Beywort anfangen, ſind die Hauptworte nachzuſehen.

Devalvation, ſ. Münzreduktion.

Dezember, ſ. December.

Diaeten ſind bekanntlich diejenige Taggelder, welche den herrſchaftlichen Dienern bey Verſchickungen und andern auſſerordentlichen Verrichtungen, ſtatt der freyen Zehrung verwilliget werden. Faſt allenthalben findet man ausführliche Verordnungen, wie es mit Aufrechnung ſolcher Diäten gehalten werden ſolle. Es iſt unbillich, die Diäten ſo ſparſam einzurichten, daß der Diener dabey nicht beſtehen kann; allzuanſehnliche Diäten hingegen geben gemeiniglich Anlaß zur Erweiterung und Vervielfältigung der Geſchäfte, allezeit aber verdienen die Diäten den Vorzug vor unbeſtimmten Zehrungsaufrechnungen.

Diamant, **Demant**, *Diamas*, *Gemma vera colore aqueo*, Cartheuſ. *Gemma nullo colore tincta*, Woltersd. *Gemma pellucidiſſima*, *duritie ſumma*, *colore aqueo*, *igne perſiſtens*, Waller. *Alumen lapideum pellucidum ſolidiſſimum*, Linn. lat. *Adamas*, fr. *Adamant*, iſt der härteſte, ſchwerſte, durchſichtigſte und feurigſte Edelſtein, der daher auch für den koſtbarſten unter allen gehalten wird. Weder die ſchärfſten Feilen, noch die ſtärkſten ſauren Geiſter ſind im Stand, ihn anzugreifen; jedoch dem heftigen Feuer der Brennſpiegel, wie auch der Porcellain- und Glasöfen kann er nicht wiſtehen. Zwar läßt er ſich dadurch weder erweichen noch zuſammen ſchmelzen; aber er zerſpringt und verzehrt ſich endlich ganz in demſelbigen. Wenn man ihn mit Borax verſetzt, ſo verwandelt er ſich durch ein ſtarkes anhaltendes Feuer in ein reines ungefärbtes Glas. Werden die Diamanten eine Zeitlang

in die Sonne gehalten, oder an einem andern Feuer erwärmt, ſo leuchten ſie; jedoch haben nicht alle dieſe leuchtende Kraft.

Der Diamant ſollte eigentlich ohne alle Farbe ſeyn. Man iſt aber heut zu Tag gewohnt, alle Steine, welche nur übrigens in der Härte, dem Feuer und der eigentlichen Schwere dem Diamant gleich kommen, wenn ſie auch ſchon etwas gefärbt ſind, doch mit dem Namen der Diamanten zu beehren. Die weißen Diamante ſollen einem Tropfen reinen Waſſers gleich ſeyn. Die grünen, wenn ſie rein ſind, ſind nicht nur ſehr ſelten, ſondern werden auch im Preiſe am höchſten gehalten. Die rothen fallen in die Farbe des Ballasrubins und finden ſich ebenfalls ſelten. Die gelben ſind am beliebteſten, wenn ſie citronenfarbig ſind. Die ſchwärzlichen, bräunlichen, gelbbräunlichen, ſtahlfarbigen und bläulichen haben kein ſchönes Anſehen, und ſtehen allen übrigen im Werthe nach. Ehedem waren die röthlichen und bläulichen ſehr hoch geachtet und unter dem Namen der Sideriten bekannt. Uebrigens wird der Diamant, wenn er nur eine gute Farbe hat, in Anſehung ſeiner Schönheit nach dreyerley Eigenſchaften beurtheilt, nach dem Waſſer oder der Durchſichtigkeit, nach der Reinigkeit und durchaus gleichgetheilten Farbe, und nach dem Glanz oder der Lebhaftigkeit ſeines Feuers. Auſſer der fehlerhaften und ſchlechten Farbe, welche den Preiß des Steins nicht wenig vermindert, wie auch auſſer der fehlerhaften Bildung, welches eine gar zu platte, dünne oder längliche iſt, wird ein vollkommener Stein von dem Jubelier nach den verſchiedenen Graden der Weiße und Durchſichtigkeit beurtheilt, und ein Stein von dem erſten, zweyten oder dritten Waſſer genennet. Um die Reinigkeit vorzüglich der geſchliffenen Steine deutlicher ſehen zu können, benimmt man

ihnen

ihnen den Glanz, wodurch ſie das Aug blenden, durch das Anhauchen. Ein vollkommener Stein darf keine kothige, roſtige oder andere Flecken, keine Federn, Adern, Aeſte, Knoten, graue Stellen oder Aſche, auch keine gelbliche Stellen, welche man Stroh nennt, und keine kleine unreine Körner haben, ſie ſeyen nun milchweiß oder von einer andern Farbe.

Diamanten von auſſerordentlicher Schönheit und Größe werden Parangons oder Nonpareils genennt. Einen ſchwachen Diamant heißt man denjenigen, welcher nicht dick iſt; einen rohen aber denjenigen, welcher noch nicht geſchnitten, ſondern mit einer dunkeln und groben Kruſte umgeben iſt, wie er aus der Grube kommt.

Man findet die rohen Diamanten unter zweyerley Geſtalt, nämlich als Kriſtalle und als Kieſel. Die Kriſtalle haben 6 Ecken und 8 Seiten, welche Triangel ſind. Ein ſolcher Kriſtall beſtehet aus zweyen im Grunde viereckigten Pyramiden, welche man ſich mit ihren Grundflächen aufeinander geſetzt vorſtellen muß. Hierzu zählen noch einige als wahre Diamantarten ſechsſeitige mit dreyeckigten Seiten, und kubiſche oder ſechsſeitige mit acht Ecken. Die Diamantkieſel, welche mit andern Kieſeln eine vollkommene Aehnlichkeit haben, findet man länglich, platt oder rund. Alle Naturforſcher ſtimmen darinnen überein, daß ſie aus vorgedachten Kriſtallen entſtehen, wenn jene durch die Bewegung des Waſſers fortgeſtoſſen und an andern harten Bergarten abgerieben werden. Zuweilen finden ſich einige, welche in ſchnellen Strömen unter dem Sand fortgeführt und dadurch polirt und vollkommen durchſichtig werden.

Das Vaterland der Diamanten iſt bekannt genug. Die beſten und reichſten Diamantgruben befinden ſich in der Provinz Karnatika des Königs zu Viſa-

pour,

pour, zu Golkonda im Gebiethe des großen Moguls, im Königreich Bengala, auf der Inſel Borneo, und an mehrern Orten des Orients. Im Jahr 1728. entdeckte man, daß auch Braſilien ſehr reich an dieſen koſtbaren Steinen ſeye. Damit ſie aber nicht durch einen allzugroßen Ueberfluß ihren Werth verlieren möchten, ertheilte der König von Portugall im Jahr 1734. einer Geſellſchaft das ausſchlieſende Privilegium, Diamanten, und zwar nur durch eine beſtimmte Anzahl von Sklaven aufſuchen zu laſſen. Die arabiſche und macedoniſche Diamanten werden dieſen noch gleich geachtet; die armeniſchen, ägyptiſchen, ungariſchen, böhmiſchen, ſchleſiſchen und meißniſchen hingegen ſind viel ſchlechter, weicher und im Werthe weit unter jenen.

Die Bearbeitung der Diamanten und ihre Zurichtung zum Gebrauch erfordert verſchiedene künſtliche Handgriffe, welche ſich beſſer zeigen als beſchreiben laſſen. Wenn ein ſolcher Stein geſchliffen werden ſoll, ſo muß er forderſamſt von ſeiner äuſſern Rinde und Unreinigkeit befreyet werden. Es würde viele Zeit erfordern, den Stein blos auf der Scheibe mit Diamantpulver zu bilden; weit ſchneller reiben ſich zween Diamanten miteinander ab, und erhalten dadurch die erſte Bildung der Faſſeten, welches der Künſtler das Beſchneiden nennt. Wenn ein roher Stein Riſſe, oder an einer Stelle einen Fehler oder auch eine zum Schleifen unſchickliche Figur hat, ſo wird er mit einer Art ſtählener Meſſer geſpalten; der Steinſchneider muß aber die innere Struktur des Steins wohl kennen, um zu wiſſen, in welchem Durchſchnitt er ſich ſpalten läßt. Kann er hingegen ſeiner Größe oder Ungleichheit wegen mit dieſem Inſtrument nicht vortheilhaft geſpaltet werden, ſo wird er mit einem feinen eiſernen Drat durchgeſäget, der mit Diamantpulver, welches man mit Brandwein

oder

oder Eßig anfeuchtet, beſtrichen iſt. Nach der natürlichen Geſtalt und den Adern beurtheilt der Künſtler, ob ſich der Stein zu einen Brillant, Roſenſtein oder Tafelſtein ſchickt. Iſt das erſtere, ſo verwandelt er ihn durch das Schneiden in einen Dickſtein; der zu beſchneidende Stein wird auf einen Kittſtock mit weißem Pech und Ziegelmehl angekittet, der Künſtler beveſtiget einen andern Stein an einen zwooten Kittſtock und reibt mit dieſem den erſten. Denjenigen, welcher beſchnitten werden ſoll, nennt man in der Kunſtſprache flach und den andern, welcher beſchneidet, ſcharf. Das Diamantpulver, welches ſich von den Steinen abreibt, fällt auf den Boden der Schneidbüchſe und wird zum Gebrauch ſorgfältig aufgehoben. Nach dem Schneiden wird der Stein mit dieſem Diamantpulver auf einer ſtählernen Scheibe polirt.

Unter den bearbeiteten Diamanten wird der Brillant am höchſten geſchätzt. Man kann ſich ſeine Geſtalt als zween abgekürzte Kegel vorſtellen, die an ihrer Grundfläche zuſammen geſetzt ſind. Denjenigen Theil, welcher nach der Faſſung ſichtbar iſt, nennt man die Krone, fr. Pavillon, den untern aber, welcher in dem Kaſten verborgen liegt, und welchen man insgemein etwas ſtärker macht, den Untertheil, fr. Culaſſe. Jedem Theil giebt das Schleifen kleine dreyeckigte Flächen, welche man Faſſetten nennt. Sie liegen in 3 Reihen übereinander. Die unterſte und oberſte Spitze kürzt der Künſtler ab; die horizontale Fläche der Krone wird die Tafel genennt, und iſt größer als die horizontale Fläche des Untertheils, welche Calette heißt. Diejenige Faſſetten, welche an die Tafel ſtoſſen, heißen Sternfaſſetten, und die andere, welche an die Einfaſſung reichen, Queerfaſſetten.

Die

Die birn- und tropfenförmige Brillanten werden Pendeloques genennt.

Wenn ein Stein unterwärts platt iſt, oberhalb aber die Figur eines Brillanten hat, nennt man ihn einen halben Brillant, fr. Brillonet. Sie dienen zum Betrug, beſonders wenn ſie mit Kriſtall unterlegt werden.

Eine Roſe, Roſen- oder Rautenſtein, fr. Roſette, hat oben einige Reihen Faſſetten, welche in eine Spitze zuſammen laufen, und iſt unten ganz flach. Nach den Regeln der Schneidekunſt ſoll eine Roſette 24 Faſſetten haben. Man glaubt, daß die Rautenſteine in Holland und die Brillanten in England am beſten geſchliffen werden.

Die ganz kleinen, deren über hundert auf ein Karat gehen, werden nach dem Stück verkauft und heißen deswegen Stückelroſen.

Die ganz aus der Mode gekommene Tafelſteine ſind oben und unten ganz platt, und haben oberhalb an jeder Seite nur eine Faſſette.

Ein Dickſtein hat oben und unten eine horizontale Fläche und an ſelbiger eine Reihe Faſſetten.

Die farbigen Diamanten erhalten, wenn ſie gefaßt werden, eine glänzende und gefärbte Folie, um ihnen den rechten Spiegel und die Farbe zu geben; ein weißer Diamant hingegen bedarf derſelben nicht, ſondern man ſchwärzt nur den Kaſten inwendig. Die ganz weißen und vollkommen richtig geſchliffenen Brillanten werden auch ſo gefaßt, daß nichts unter dieſelbe gelegt wird und der Kaſten unten offen bleibt. Die Franzoſen nennen ſolche a jour gefaßte Steine. Einige legen auf die Folie noch ein Stückchen Kriſtall oder einen andern ungefärbten Stein, damit der Diamant größer ſcheint als er iſt. Man heißt ſolche Dubletten.

Es

Es giebt unächte und auf mancherley Art verfälſchte Diamanten, durch welche man leicht hintergangen werden kann. Man verfertigt nicht nur ſehr ſchöne Glasflüſſe, ſondern man hat auch böhmiſche und andere natürliche unächte Steine, welche den ächten ſehr ähnlich ſehen; der größte Betrug geſchiehet aber mit dem Sapphir oder orientaliſchen Amethyſt und vornehmlich mit dem Topaſier oder Chryſolith, welche man durch ein künſtliches Glühen ihrer Farbe beraubet und weiß macht. Dergleichen Steine nennt man gebrannte Steine. Wenn man einen gut geſchliffenen Diamant, oder auch einen andern ächten Stein und einen unächten oder weniger harten gegeneinader behaucht, ſo wird jener allezeit ſeinen Glanz geſchwinder wieder erhalten als dieſer, weil der ächte Stein, wegen ſeiner reinen und veſten Oberfläche die Feuchtigkeit nicht lange an ſich behalten kann. Ueberhaupt muß man aufs genaueſte auf die Härte des Steins ſehen, und die kann man nicht ſicherer, als durch das Schneiden in Glaß, oder durch eine gute Feile, welche den ächten Diamant nicht angreifen kann, oder auf der Scheibe der Steinſchleifer probiren. Die Probe mit Scheidewaſſer iſt ſehr unſicher, weil der Glasfluß, wenn er nicht von Metallglas iſt, ſeine Farbe dadurch nicht verändert. Zuſammen geküttete Steine, beſonders wenn ſie gefärbt und gefaßt ſind, laſſen ſich nicht gut erkennen, es wäre denn, daß ſie etwas hoch über den Kaſten hervorragten. In ſolchem Fall hält man ſie gegen das Licht und ſiehet horizontal hindurch, ſo erſcheinen ſie viel blaſſer in der Farbe als wenn man ſie von oben herunter gegen den Grund des Kaſtens betrachtet. Ungefaßt ſind ſie leichter zu erkennen; hier verrathen ſich einem ſcharfen Auge, wenigſtens durch ein Vergrößerungsglas, die Fugen, wie ſie aufeinander geſetzet ſind, und die gewiſſeſte Probe

bleibt allemal die; daß man ſie durch heißes Waſſer oder auf andere Art erwärmt und den Maſtix erweicht, wodurch ſie zuſammen gekůttet ſind.

Das Gewicht, deſſen man ſich bey dem Handel der Diamanten und aller Edelſteine bedient, kommt mit dem troyiſchen nahe überein. Das Pfund hält, ſo wie das mediciniſche, 12 Unzen; gegentheils aber hat die mediciniſche Unze 480, die des Edelſteingewichts aber 600 Grän oder 150 Karate; weswegen man es auch das Karatgewicht nennt.

Die größern Steine erfordern, daß man ihre Grade der Vollkommenheit zuvor unterſuche, und alsdenn den Werth eines Karats oder Grans beſtimme. Das Gewicht des Steins wird mit ſich ſelbſt und dieſe Summe mit dem geſetzten Preiſe eines Karats oder Grans multiplicirt, worauf die letzte Summe den Preiß des ganzen Steins beſtimmt. Nach dieſer Regel werden aber nur ſolche Steine berechnet, welche wenigſtens 2 und mehrere Karate haben. Die kleinere, deren mehrere auf ein Karat gehen, haben, nachdem ſie ſchön und groß ſind und mehr oder weniger Arbeit zu ſchleifen gekoſtet haben, ihren ſteigenden und fallenden Preiß. In unſern Zeiten verkauft man das Karat ſolcher Steine zwiſchen 20 und 40 Reichsthalern.

Von Tafelſteinen wird das Karat um 15 bis 18 Thaler verkauft. Bey großem Gut gilt eine holländiſche untadelhafte Roſe von einem Karat 70 bis 80 Thaler, und ein ſchöner Brillant von gleichem Gewicht gegen 100 Thaler. Ueberhaupt iſt ein Brillant im Preiſe um den fünften Theil höher als ein gleichgroßer Roſenſtein.

Wenn man vor dem Schleifen wiſſen will, wie viel der rohe Stein durch das Schleifen verlieren werde, ſo drückt man ſolchen in Thon ab, gießt die Grube mit Bley aus und giebt dieſem Bley die

ver-

verlangte Form. Wie ſich nun das Gewicht des geſchnittenen zu dem gegoſſenen Bley verhält, ſo verhält ſich auch der geſchliffene zu dem rohen Stein nach dem Gewicht.

Der böhmiſche Diamant iſt ein ſehr feiner Bergkriſtall, welchen man in Böhmen, Ungarn, England und hin und wieder auch in Deutſchland antrift. Er hat einen ſehr lebhaften Glanz, aber bey weitem nicht die Härte des ächten Diamants.

Der Glaſer bedient ſich eines ächten, aber gemeiniglich rohen Diamants, welcher in einen 4 bis 5 Zoll langen hölzernen Griff gefaßt wird, zum Zerſchneiden des Glaſes.

Diamant nennen die Dratzieher ein Werkzeug, welches dem Diamant des Glaſers ähnlich, aber nur von Stahl iſt. Indem ſie ihn in den durch das Zieheiſen mit der ſogenannten Spitze gebohrten Löchern einigemal herumdrehen, benehmen ſie dieſen die Schärfe, durch welche die Vergoldung des Drats Schaden leiden würde.

Wer ſich mit dieſer kurzen Nachricht vom Diamant nicht begnügen will, den verweiſen wir auf Jeffries Traktat. Er iſt zu London im Jahr 1750. unter dem Titel: A treatiſe on diamonds and pearls &c. by Dav. Jeffries, engliſch; zu Paris im Jahr 1753. unter dem Titel: Traité des diamans & des perles &c. par Dav. Jeffries, franzöſiſch; zu Danzig im Jahr 1756. unter dem Titel: Abhandlung von den Diamanten und Perlen ꝛc. deutſch gedruckt; und endlich zu Frankfurth am Mayn im Jahr 1772. einem elenden Traktat unter dem Titel: der aufrichtige Jubelier ꝛc. angehängt worden.

Diamantboord iſt ein dunkel, ſchwarz und grün ausſehender Diamant, noch härter als die reinen

Diamanten, welche damit ſehr gut geſchliffen werden können.

Diaphryges heißt der untere Ofenbruch, oder der Ueberreſt, welcher an dem Boden des Ofens bleibt, wenn Kupfer geſchmolzen wird.

Diarchie heißt, wenn ein Land von zween Regenten, die ſich um die Regierung ſtreiten, zugleich zum Gehorſam aufgefordert wird.

Dibbelbohrer, Döbbelbohrer, nennt der Böttiger dasjenige Werkeug, womit er die Oefnung, durch welche der Hahn in das Faß geſteckt wird, vorbohrt, die er hernach mit dem Queerſcheibenbohrer erweitert.

Dichten, ſ. Kalfatern.

Dichthammer, ein hölzerner Hammer, welcher zum Kalfatern gebraucht wird.

Dichtwerk nennt man Moos, Werk, ausgezopfte Thauen u. d. g. ſo man zum Kalfatern der Schiffe braucht.

Dick, ein Beyname des Sternſtöhr.

Dickbäuchig heißt das Vieh, wenn es einen groſſen unförmlichen Bauch bekommt. Gemeiniglich entſtehet ſolcher von allzuvielem wäſſerigtem Futter. Kälber und junge Schweine werden dickbäuchig, wenn ſie ſchlecht verdauen. Man giebt jenen geſtoſſenen Kümmel, oder Anis mit Teufelsdreck, Salz und Brod; dieſen aber Senf mit Brod und Sauerteig oder $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Quentchen Nieswurz, Seifenwaſſer zum Purgiren und nachher Spiesglas.

Dickeldamm heißt ein Damm, welcher dadurch entſtehet, wenn man den Schlick oder das Erdreich, welches das Waſſer hat fallen und liegen laſſen, aufſetzt und wie einen Damm an dem Ufer des Fluſſes aufkojert und nachher mit Stroh oder Buſchwerk bedeckt. Man braucht die Dickeldämme gemeiniglich zu Lahnungen oder Fangbuhnen.

Dicke Ribbe heißt bey dem geſchlachteten Rind das Stück über der Schoosribbe gegen den Vordervierteln.

Dicker, ein engliſches Wort, heißt ſo viel als Decher.

Dickfiſch iſt ein Beynahme des Urf oder Orfekarpfens.

Dickgroſchen ſind ſehr dicke böhmiſche Münzen, von der Größe eines Groſchen, welche zu Denkmünzen geſchlagen zu ſeyn ſcheinen.

Dickicht heißt bey der Jägerey ein ſehr dick mit Sträuchen und Gebüſchen bewachſener Wald, der dem Wild zum Schutz gegen Nachſtellungen dient.

Dickmaul, lat. *Bucculentus*, heiſſen die Holländer einen indianiſchen Fiſch, der nicht ſehr lang und etwa fünf Zoll breit, gelb und mit ſilberfarbenen Flecken beſprengt iſt, ſehr dicke Kiefern und ein delikates Fleiſch hat.

Dickmilch nennet man an einigen Orten die geſtockte Milch, welche, wenn der Ram davon abgenommen iſt, den jungen Schweinen mit Nutzen gegeben wird. Einige machen davon kleine Käſe, wovon unter Kümmelkäſe das mehrere vorkommen wird.

Dickmünze, ſ. Dickpfennige.

Dickpfennige wurden vor Zeiten alle Münzen genannt, welche dicker waren als die Blechmünzen oder Brakteaten.

Dickquetſche, ein Inſtrument des Geldſchlägers, ſ. Quetſchform.

Dickrüben, ſ. Viehmangold.

Dickſtein, ſ. Diamant.

Dickthaler, **Philippsthaler**, eine ſpaniſche, nicht mehr gangbare Münze, nach dem Zwanzigguldenfuß etwa 2 fl. 22 kr. werth.

Dickwalcken heißt das Tuch, nachdem es aus der Wäſche genopt worden iſt, zum zweytenmal walken.

Dickwurzel, ſ. Viehmangold.

Diclinia heißen in der Botanick diejenige Pflanzen, bey welchen die männliche und weibliche Geſchlechtsorgane in beſondern Blumen befindlich ſind.

Dicotyledones nennet man alle Pflanzen, welche bey dem Aufkeimen zwey Saamenblätter haben.

Dictyaria, ſ. Morcheln.

Didymus heißen in der Botanick die Staubbeutel oder Saamenkapſeln, welche aus zween aneinander gelehnten Knöpfen beſtehen.

Diebſtahl. Was hievon als Gegenſtand der Polizey und Oekonomie betrachtet werden kann, wird unter dem Wort Felddiebſtahl zu finden ſeyn.

Diebsſchlüſſel, ſ. Dieterich.

Dielen oder **Deelen** werden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll dicke Bretter genannt, ſie mögen von Tannen- Eichen- oder andern Holze ſeyn. Sind ſie noch dicker, ſo nennt man ſie Bohlen. Ihr vielfältiger Gebrauch in der Baukunſt iſt bekannt.

In der Landwirthſchaft wird dieſes Wort noch auf mancherley Art gebraucht: ſo heißt z. B. das Bodenbret des Wagens ein **Wagendiel**; das Bret, worauf das gewirkte Brod geſetzt wird, ehe es in den Ofen kommt, eine **Backdiele**; im Niederſächſiſchen ſagt man ſtatt Scheuerntenne **Scheundiele**; und an manchen Orten nennt man die veſte Erdlage des Ackers unter der Bauerde, **Diele**.

Dielenſchalung heißt eine Verwahrung des Ufers mit Dielen und Pfählen, welche um mehrerer Dauer willen mit Theer verſtrichen werden. Man nimmt nur an ſolchen Orten ſeine Zuflucht zur Dielenſchalung, wo das Holz wohlfeil iſt und das zu verwah-

wahrende Ufer aus loſem Sand und ſehr leichter Erde beſtehet.

Diemant, ſ. Diamant.

Diemat, ſ. Demat.

Diemt, ſ. ebendaſ.

Dienerbeſoldung, **Beſoldung**, **Jahrlohn**, **Sold**, lat. *Salarium*, franz. *Appointement*, *Gage*, iſt die Summe an Geld und Naturalien, welche ein Diener nicht nach der Anzahl der einzelnen Arbeitstage oder präſtirten Arbeiten, ſondern überhaupt für alle ſeine Dienſte erhält, welche er in dem ihm angewieſenen Fach das ganze Jahr hindurch zu leiſten verbunden iſt.

Wenn wichtige Staatsbedienungen und große Ehrenſtellen allezeit ein zuverläßiger Beweiß von großen Einſichten und wahren Verdienſten wären, ſo würden ſich noch eben ſo, wie in den alten blühenden Republicken, reiche und bemittelte Leute eine Ehre daraus machen, dem Staat umſonſt zu dienen, und ſich durch Gelehrſamkeit und Patriotismus zu ſolchen Ehrenſtellen würdig zu machen; ſeitdem aber die Regenten angefangen haben, eine ſogenannte edle Geburt eigenen Verdienſten vorzuziehen, Ehrenſtellen und Würden nach Gunſt auszutheilen, oder gar um baares Geld zu verkaufen: ſeitdeme müſſen ſie ſich auch gefallen laſſen, die ihnen unentbehrliche Diener mit baarem Gelde zu bezahlen; und reiche Leute finden ſchon durch ihr Geld einen zu bequemen Weg zu Ehrenſtellen, als daß ſie ſich entſchließen ſollten, an eine müheſame Erwerbung der zu ihren künftigen Aemtern erforderlichen Kenntniſſe und Fähigkeiten zu denken. Bey der heutigen Verfaſſung faſt aller europäiſchen Staaten ſind alſo beſoldete Diener unentbehrlich geworden; man wird ſie nicht mehr aus der Mode bringen, man ſage auch dagegen, was man wolle; und

es wäre Glück genug, wenn man es dahin bringen könnte, daß wenigſtens die Geldbeſoldungen mehr nach Verdienſt vertheilet würden.

In vorigen Zeiten, da die Regenten wenig Geldgefälle und die Naturprodukte einen ſehr geringen Werth hatten, war es nothwendig, den Dienern den größten Theil ihrer Beſoldungen an ſogenannten Naturalien auszuſetzen; in unſern Tagen aber ſcheint es für Herren und Diener vortheilhafter zu ſeyn, wenn alle Beſoldungen in baares Geld verwandelt werden. Allein dieſe Verwandlung der Natural in Geldbeſoldungen iſt mit unendlichen Schwürigkeiten verbunden, wenn man ſie auf einmal ausführen will, und nicht Geduld genug hat, damit zu warten, bis mit einem oder dem andern Dienſte ohnehin eine Veränderung vorgehet, und der Regent dadurch freye Hand erhält, dem Kandidaten ſeine Beſoldung nach billichem Ermeſſen auszuſetzen, ohne daß dieſer ein ſcheinbares Recht, ſich über Verkürzung zu beſchweren, vor ſich haben kann; denn auſſerdeme wird die geſammte Dienerſchaft über jeden Geldanſchlag, durch welchen ſie nicht offenbar gewinnt, murren, ein ſo hoher Geldanſchlag aber dem Fürſten nicht leicht anſtändig ſeyn.

Wenn man die ſämtliche Beſoldungen eines Landes genau verzeichnet, ſo wird man gemeiniglich finden, daß ſie eine unglaublich große Summe betragen, ungeachtet viele Departements über Mangel an Leuten und vielleicht zween Drittheile der Dienerſchaft über unzulängliche Beſoldungen klagen werden. Ein forſchender Blick auf dieſes Beſoldungsverzeichniß geworfen, wird dem denkenden Kopfe bald augenſcheinlich genug zeigen, daß die meiſten Beſoldungen durch Zufall, Gunſt, Zuſammenwerfung und Vertheilung der Dienſte und andere dergleichen gewöhnliche Vorfälle entſtanden, vemehrt

oder vermindert worden, und keinesweges das Reſultat eines reifen Nachdenkens und einer genauern Kenntniß des Landes und der zu deſſen guten Regierung erforderlichen Balleyen und Aemter ſind. Oft wird einem Günſtling oder auch bisweilen einem verdienten Manne, der auf einem unbedeutenden Poſten ſtehet und wegen zufälliger Hinderniſſe nicht nach Belieben befördert werden kann, eine Zulage geſchöpft, die mit ſeiner Abkunft vom Dienſte wieder aufhören ſoll. Allein, ſo wie die Erledigung des Dienſtes erfolgt, wird der Regent mit Empfehlungen und Vorbitten ſo ſehr beſtürmt, daß er ſich eben ſo wenig die Zeit nehmen mag, die Eigenſchaften der Kandidaten genau zu prüfen, als die dem Dienſt anklebende Beſoldung und Emolumenten und deren Verhältniß zu den damit verknüpften Dienſtleiſtungen unterſuchen zu laſſen. Um ſich Ruhe zu verſchaffen, faßt der Regent in möglichſter Geſchwindigkeit und in Geheim ſeinen Entſchluß und das Beſtallungsdekret wird mit der Formel: **mit allen Beſoldungsſtücken und Emolumenten, welche ſein Vorfahrer genoſſen hat,** ausgefertigt und die zeitliche Gehaltsvermehrung des Vorfahrers iſt verewigt.

Wie wenig man ſich Hofnung machen dürfe, unter den ſchon vorhandenen Dienern und ihren Beſoldungen eine zweckmäſige Veränderung zu Stand zu bringen, werden alle, die in dergleichen Geſchäften nicht ganz unerfahren ſind, hinlänglich einſehen. Das einzige ausführbare Mittel iſt vielleicht dieſes, daß man, ohne auf die ſchon vorhandene Dienerſchaft und ihren Gehalt die mindeſte Ruckſicht zu nehmen, einen wohl überdachten Plan für die Zukunft verfaſſe, was für Staatsbediente durch alle Klaſſen zur ſchleunigen und glücklichen Behandlung der Geſchäfte nothwendig ſind, und

was jedem derſelben nach dem Maas ſeiner Geſchäfte und ſeines ſtandesmäßigen Aufwandes, der Billichkeit nach, zur Beſoldung gereicht werden muß. Dieſen Plan, wenn er hinlänglich geprüft und gut befunden worden iſt, muß ſich der Regent zum unverbrüchlichen Geſetze machen, und bey jeder künftigen Dienſtserledigung genau nach demſelben verfahren, man mag ihm auch dagegen vorſtellen oder anrathen, was man will, ſo wird er mit der Zeit, ohne Geräuſch und Schwürigkeit, und oft früher als er ſich ſolches ſelbſt vorſtellt, zu ſeinem Endzweck gelangen, weil oft eine einzige Vakatur Gelegenheit zu mehreren erwünſchten Veränderungen darbiethet.

In dieſem Plan würde ich die ordentlichen Beſoldungen nicht reichlich, ſondern nur ſparſam ausmeſſen, dagegen aber für jedes Departement eine beſondere jährliche Summe zur Belohnung ſolcher Männer ausſetzen, welche ſich durch vorzügliche Geſchicklichkeit, Treue und Fleiß vor andern auszeichnen. Es iſt, auch bey der beſten Vorſicht, nicht möglich, lauter brauchbare Diener zu erhalten, und nicht ſo leicht, die unbrauchbaren ſich wiederum vom Halſe zu ſchaffen. Sehr gut wird es alſo ſeyn, wenn man durch dieſe Anſtalt, ohne ſeinen Beſoldungsetat zu verändern, würdigere Männer, welche neben oder wohl gar unter jenen ſtehen müſſen, durch eine wohlverdiente Gehaltsverbeſſerung entſchädigen und im Dienſteifer erhalten kann.

Die ſo gewöhnliche Frage: ob es räthlicher ſeye, die Diener des Staats mit oder ohne Sporteln zu beſolden, verſpahren wir, um nicht zu weitläuftig zu werden, auf den Artickel: Sporteln. Daß übrigens Dienerbeſoldungen kein ſchicklicher Gegenſtand einer ordentlichen Beſteurung ſeyn können, wird keiner weitläuftigen Demonſtration bedür-

dürfen; ob es aber in dringenden Nothfällen, in welchen Regenten und Unterthanen ihr äuſſerſtes thun müſſen, und alſo die Diener des Staats ſich mit Billigkeit eines gleichmäßigen Beytrags nicht entziehen können, für dieſe ſelbſt nicht beſſer ſeye, eine temporale Beſoldungsſteuer zu erheben, als die Beſoldungen ſelbſten zu vermindern, iſt eine andere Frage, welche vermuthlich die meiſten mit Ja zu beantworten keinen Anſtand nehmen werden.

Dienſt, ſ. Frohndienſt.

Dienſtbothen, ſ. Geſinde.

Dienſtbrief, ſ. Kundſchaft.

Dienſteid heißt derjenige Eid, wodurch jeder Diener des Regenten oder des Staats ſich um ſo veſter verbindet, die ihm auferlegten Pflichten getreu zu erfüllen. An dem Nutzen dieſer Eide hat man oft gezweifelt, und behauptet, ein ehrlicher Mann werde ſeiner Pflicht auch ohne Eid nachkommen, und den gewiſſenloſen werde der Eid nicht gewiſſenhaft machen. Die Sache iſt zwar an ſich richtig; indeſſen aber hat der Dienſteid dennoch bey vielen Gelegenheiten ſeinen Nutzen, wenn man ihn auch nur als ein kräftiges Mittel betrachtet, alle Zumuthungen und Angriffe abzuweiſen, welche Freunde und Mitleids würdige Perſonen auf unſere Pflicht wagen könnten. Sehr ſchön und richtig zeigt dieſen Nutzen Hr. Möſer in ſeinen patriotiſchen Phantaſien, Th. 2. N. 82.

Dienſtgeld, ſ. Frohndienſte.

Dienſtgeſchirr ſind beſpannte Wagen, womit die Unterthanen ihrer Herrſchaft Frohndienſte leiſten müſſen.

Dienſthufe, im Gegenſatz von Freyhufe, iſt eine Hufe oder ein Bauerngut, deſſen Beſitzer zu Frohndienſten verpflichtet iſt.

Dienſtpfennig heißt an manchen Orten ſo viel als Miethgeld, oder ein Handgeld, welches denjenigen gegeben wird, die in eines andern Dienſt zu treten verſprochen haben.

Dienſtpflicht heißt entweder die Verbindlichkeit zu Frohndienſten, oder der Dienſteid, wovon ein eigener Artickel vorausgeſendet wurde.

Dienſtpflichtig iſt ſo viel als dienſtbar.

Dienſtſchein, ein ſchriftliches Zeugniß von der Aufführung des Geſindes, welches dieſes, in wohl eingerichteten Staaten, vorzeigen muß, wenn es in andere Dienſte treten will.

Dienſtvolk, ſ. Geſinde.

Dienſtzwang iſt das Recht, gewiſſe Dienſte, inſonderheit Frohndienſte von jemand zu fodern, und ihn zu deren Leiſtung zu zwingen. An einigen Orten verſtehet man auch darunter das Recht, welches bisweilen Herrſchaften hergebracht haben, ihre leibeigene Unterthanen zu nöthigen, daß ſie gegen einen geringen Lohn in ihre Domeſtiquendienſte treten und darinnen eine Zeitlang aushalten müſſen. Man findet dieſe Gewohnheit noch in Böhmen, Schleſien, der Lauſitz, Kur- und Neumark, Magdeburg, in Kurſachſen und im Altenburgiſchen.

Dierlitzenbaum, ſ. Dirlitze.

Dieſe, ein eiſernes Rohr, vornen eng und hinten weit, welches in Schmelzöfen an die Blasbälge, wo ſie in den Ofen gehen, geſteckt wird, damit ihnen das Feuer nicht ſchade.

Diete, ſ. Dute.

Dieterich, ſ. Dietherich.

Diethaeuflein, ſ. Diethauſe.

Diethauſe iſt ein nürnbergiſches Getraidmaas, welches 2 Diethäufchen oder 4 Maas hält. 16 Maas ſind eine Metze.

Dietherich, fr. *Fauſſe-clef*, ein Schlüſſel, der ſtatt des gewöhnlichen Barthes nur einen einfachen oder doppelten Hacken hat, und womit man die meiſten deutſchen Schlöſſer öfnen kann.

Different, ein auf den Münzen befindliches willkührliches Zeichen der Münzmeiſter oder Stempelſchneider, um daraus die Species zu erkennen, wozu die einen die Stempel geſtochen, die andern aber ſolche verwendet haben, damit ſie im Fall Bedürfens zur Verantwortung gezogen werden können. Es iſt dieſes Zeichen bald ein Thier, bald eine Sonne oder dergleichen.

Digeriren heißt, veſte mit flüßigen Körpern, woraus Extrakte, Eſſenzen u. d. g. bereitet werden ſollen, oder auch blos flüßige Körper in eine gelinde Wärme, die aber nicht über 94 Grade fahrenheitiſch betragen darf, ſetzen, damit ſie ſich erweichen und miteinander vereinigen. Die Digeſtion iſt gemeiniglich eine Vorbereitung der Deſtillation.

Digüne iſt ein Beyname des Weißfiſches.

Diligence nennen die Franzoſen die ſogenante Geſchwindkutſchen und Marktſchiffe, welche für die Handlung und für Reiſende von großem Nutzen ſind. In Deutſchland giebt man dieſen Namen auch den gewöhnlichen Poſtwägen und Landkutſchen. Oefters verſtehet man aber unter dieſem Wort die Vorſicht, deren ſich ein Inhaber eines Wechſelbriefs, bey Proteſtirung ſowohl der Nichtannahme, als auch der Nichtbezahlung deſſelben zu bedienen hat, um ſich in Anſehung des Traſſanten oder Giranten, wegen ſeines Regreſſes ſicher zu ſtellen, oder, wo möglich, den Acceptanten dadurch noch zur Bezahlung zu vermögen.

Dill, Till, Dillkraut, Ilte, Kukummerkraut, lat. *Anethum*, fr. *Anet*, engl. *Dill*, *Anethum graveolens*, Linn. iſt eine bekannte Gartenpflanze, wel-

welche $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch wird. Sie bringt ſchmale Blätter, die faſt wie Fäden zerſchnitten ſind und ſtark riechen, jedoch nicht ſo angenehm wie der Fenchel. Sie hat viele Dolden, (Vmbella) welche ohne Hülle und insgeſamt einförmig ſind, und aus verſchiedenen kleinern beſtehen. Die Blumen haben fünf lanzenförmige Blumenblätter und eine jede derſelben hat fünf zarte Staubfäden, welche mit zugeſtumpften Kölbchen gekrönt ſind. Unter der Blume befindet ſich der Eyerſtock, welcher zween kleine Griffel unterſtützet, die eine ſtumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerſtock entſtehen zween längliche zuſammengedruckte Saamen, welche auf dem Rücken ſtreifig ſind und eine zarte Einfaſſung haben.

Der Dill wächſt in unſern Gärten aus dem ausgeſtreueten Saamen ohne ſorgfältige Kultur, und pflanzt ſich nachgehends von ſelbſt ſo ſtark fort, daß er kaum mehr ausgerottet werden kann.

Das junge Kraut gebraucht man zu dem Einmachen der Kukummern oder Gurken und zum Kochen der Karauſchen und Giebeln, den Saamen aber in die Quarckkäſe, zum Kappeskraut, Pöckelfleiſch und zu den Würſten.

Dill heißt bey dem Leuchter das Rohr, worein das Licht geſteckt wird, bey der Lampe die Röhre, welche den Docht hält, bey der Schaufel die Höhlung, worinnen der Stiel ſteckt, u. d. g. m.; der Schloſſer aber verſtehet darunter ein flaches Stück Eiſen, welches das Eingericht bedeckt und durch welches das Schlüſſelloch gehet.

Dillſchraube, Faßſchraube, wird ein Theil des Bergbohrers genennt, der ein mit einer koniſchen Mutter verſehenes Stück Eiſen iſt, ſo zu Aushebung der ſich losgeſchraubten Bohrſtücke dient.

Dimite, ſ. Demites.

Dimpf, ſ. Timpf.

Dinar, ein arabiſches Gewicht, welches man ſonſten auch Methkal oder Medikal nennt; es hält $1\frac{1}{2}$ arabiſche Drachmen oder $\frac{1}{8}$ Unze. Nach Krünitz belegen die Araber mit dieſem Namen auch ein Goldſtück, welches beyläufig den Werth einer Ducate hat; nach Jablonsky aber bedeutet er ſowohl alle Geldſorten, als auch eine kleine Rechenmünze, welche einen Pfennig oder Denar gilt.

Dinckel ſ. Spelt.

Dinero oder *Ochavo* iſt zu Alikante und Barcellona in Spanien eine Scheidemünze, deren 12 einen Sueldo ausmachen, und welche nach dem Zwanzigguldenfuß $\frac{1}{4}\frac{1}{8}$ Kreuzer werth iſt.

Ding, eine ruſſiſche Münze, ſ. Poltin.

Dingbrief heißt ein ſchriftlicher Kontrakt, welchen Kaufleute öfter mit Fabrikanten und Handwerksleuten errichten, daß dieſe ihnen eine beſtimmte Quantität Waaren auf eine gewiſſe Zeit um den bedungenen Preiß abliefern müſſen.

Dingen heißt bekanntlich, das Geſinde auf eine beſtimmte Zeit in Dienſte nehmen.

Dingheren nennet man diejenige, welche die Erze vor dem Schmelzen röſten müſſen; ihre Gehülfen in den Schmelzhütten heißen die Roſtwender.

Dinghof, ein Hof, der einem Lehenmann mit der Bedingniß verliehen wird, etwas beſtimmtes davon zu leiſten, oder ſich im Gegentheil einer Strafe zu unterwerfen. Am Niederrhein wird jeder leibeigene Hof ein Dinghof genennt.

Dingnotel heißt ein zwiſchen dem Gutsherrn und ſeinen Unterthanen über die Frohn errichteter gerichtlicher Vertrag.

Dingſtellig machen heißt in der danziger Wechſelordnung, einen vor Gericht laden laſſen.

Dinheiro, ein portugieſiſches Silbergewicht, den 12ten Thieil ener feinen Mark betragend.

Dinkel, ſ. Spelt.
Dinkelgerſte, ſ. Gerſte.
Dinkelweizen, ſ. Spelt.

Dinte, lat *Atramentum*, fr. *Encre*, engl. *Inke*, ital. *Inchioſtro*, iſt bekanntlich eine dünne, flüßige Farbe, deren man ſich zum Schreiben bedient. Die hauptſächlichſte und gewöhnlichſte iſt die ſchwarze Dinte. Man feilt oder zerſtößt Galläpfel in einem eiſernen Mörſer fein, gießt drey- oder viermal ſo viel heißes Schnee- oder Regenwaſſer darauf, löſt Eiſenvitriol im Waſſer auf, ſeihet die Auflöſung durch und gießt ſie nach und nach unter die Galläpfelauflöſung, bis die Dinte ihre rechte Schwärze hat. Zuletzt miſcht man ſo viel zerſtoſſenen Gummi darunter als nöthig iſt, ihr die gehörige Konſiſtenz zu geben, damit ſie nicht mehr fließt; und will man ihre Farbe dauerhaft machen, ſo verſetzt man ſie noch mit etwas fein zerſtoſſenem Ruß. Der Hauptvortheil bey Bereitung der Dinte beſtehet in den guten Verhältniſſe der Ingredientien. Zu viel Vitriol macht ſie bald gelb und zu viel Gummi, dick und klebrig. Die Apothecker und Materialiſten miſchen die zerſtoſſenen Galläpfel mit Vitriol und Gummi und verkaufen dieſes Dintenpulver, welches ſodenn jeder nach Belieben mit Waſſer, Bier oder Eßig abkocht oder nur anbrühet. Am beſten iſt es aber, dieſes Dintenpulver nur mit heißem Waſſer anzubrühen, etliche Tage ſtehen zu laſſen und öfters zu rütteln. Man trägt ſich mit mancherley Kunſtſtückchen, um den Schimmel von der Dinte abzuhalten. Das zuverläßigſte unter allen iſt aber, wenn man ſie in einer verſchloſſenen Flaſche an einem trockenen Ort aufbewahrt. Die gewöhnliche Dinten ohne Zuſatz von Ruß verliehren ihre Schwärze durch einen Zuſatz von Sauer, welcher das gefällte Eiſen wieder auflößt, und man kann alſo die damit ge-

ſchrie-

ſchriebene Schriften durch Citronenſaft wieder auslöſchen.

Man hat auch rothe Dinte, die aus Braſilienholz, grüne Dinte, die aus Grünſpan, Eßig und Gummi, blaue, die aus Blauholz, Eßig und Gummi, und gelbe, die aus Safran, Waſſer und Gummi bereitet werden kann. Da unter dieſen die rothe noch am meiſten gebraucht wird, ſo verdient auch deren Bereitung noch am erſten eine nähere Anzeige. Man kocht 8 Loth von dem feinſten Fernambuckholz, 2 Loth Alaun und eben ſo viel Weinſteinrahm (*cremor tartari*) in 2 Pfund Regen- oder Flußwaſſer. Wenn das Dekokt die gehörige Stärke hat, löſet man 2 Loth arabiſchen Gummi und eben ſo viel Zucker darinnen auf und verwahret es in einem wohlverſchloſſenen Glaſe.

Die ſogenannte ſympathetiſche Dinte, deren Schrift in der Kälte verſchwindet und in der Wärme wieder zum Vorſchein kommt, wird alſo gemacht. Man gießt in einem Glaſe auf vier Quintchen reinen Koboltskönig, oder, wenn man dieſen nicht bey der Hand hat, Zaffern, nachdem man ihn grob zerſtoſſen hat, 4 Loth Salpetergeiſt, ſtellt ihn 3 oder 4 Stunden lang in ein Sandbad, bis faſt alles aufgelößt iſt, dann wirft man 4 Quintchen gereinigtes Kochſalz hinein, gießt 14 bis 16 Loth Waſſer dazu und läßt die daraus entſtehende röthlichte Tinktur durch Löſchpapier laufen. Schreibt man damit, ſo verſchwinden die Buchſtaben, ſo bald die Dinte trocken wird und erſcheinen wieder ſchön meergrün, wenn man das Papier in die Wärme bringt.

Dintenfiſch ſ. Blackfiſch.

Dintenflecken. Wie aus der Erklärung der Dinte und ihrer Bereitung ſchon erhellet, laſſen ſich die Dintenflecken durch Citronenſäure am leichteſten aus der Wäſche herausbringen.

Dintenſtein ſ. Vitriol.

Dionyſia oder *Dionyſias*, ein ſehr harter und ſchwarzer Edelſtein mit einigen rothen Flecken, welchen man auf der Inſel Nachſia oder Naxos findet.

Diopter, das Abſehen auf den Inſtrumenten der Feldmeſſer.

Diphryges, eine vitrioliſche Bergart. Man verſtehet auch darunter den gröbern oder denjenigen Theil der Erze, welcher nicht zum Fluß gebracht werden kann.

Diphacus, ſ. Kardendiſtel.

Direktor, ſ. Kammerdirektor und Handlungsdirektor.

Dirhem iſt ein arabiſches Gewicht, $\frac{2}{3}$ von einem Methcal oder Drachma haltend, und eine kupferne Münze, welche 12 Karat wiegt.

Dirimguo, eine fremde Benennung des Kalmus.

Dirlitzen, ſ. Korneliskirſchen.

Diſconto, ſ. Rabat.

Diſcretionstage, ſ. Reſpekttage.

Diſmembriren, ſ. Güter zerſchlagen.

Diſpache heißt die Eintheilnng und Berechnung des Schadens, ſowohl bey Aſſekuranzen insbeſondere, als auch überhaupt bey ſolchen Unglücksfällen, da ein Schiffer auf der Reiſe durch harte Sturmwinde gezwungen wird, etwas von ſeiner Ladung über Bord zu werfen. Es werden nämlich ſo wohl die ausgeworfene und beſchädigte, als die wohl erhaltene Güter ſamt dem Schiff und der Fracht ordentlich angeſchlagen, und alsdenn wird der Schaden unter die Theilhaber nach Procenten ausgeſchlagen.

Diſpacheur heißt diejenige öffentlich beeidigte Perſon, welche in Seeſtädten dazu aufgeſtellt iſt, die Diſpachen zu verfertigen.

Diſpeciren heißt in der Handlungsſprache eine ſtreitige Rechnung auseinander ſetzen, und jedem der ſtreitenden Theile das Seinige zuſprechen. In großen Handels-

delsſtädten iſt insgemein eine beſondere Perſon aus dem Mittel der Kaufmannſchaft dazu aufgeſtellt.

Diſpenſationsgelder ſind der Preiß, um welchen jemand von der Befolgung eines Geſetzes befreyet wird. Da die meiſten Diſpenſationen ohne Vorwiſſen der Kammer erfolgen, ſo muß ſie auch die Einnahmsrubrick an Diſpenſationsgeldern lediglich der Treue der Rechnungsführer überlaſſen, wenn ſie ſich mit den übrigen Landeskollegien nicht auf einen ſolchen Fuß ſetzen kann, daß ihr dieſe von allen erfolgenden Diſpenſationen Nachricht geben.

Diſſel, ſ. Deichſel.

Diſtanzſteine ſind die in einer Entfernung von beſtimmter Ruthenzahl auf den Seiten der Straſſen auſſerhalb der geſetzmäſigen Straſſenbreite aufgerichtete und mit fortlaufenden Zahlen verſehene Steine, welche der Straſſe zur Zierde und dem Wanderer dazu dienen, die Weite des zurücke gelegten Weges berechnen zu können.

Diſtel, lat. *Carduus*, fr. *Chardon*, ein bekanntes ſehr zahlreiches Pflanzengeſchlecht, deſſen Arten und Abarten aber den Oekonomen nicht intereßiren, die alleinige Kardendiſtel oder Karde ausgenommen, wovon ein beſonderer Artickel folgen wird. Die Diſtel iſt eine zweyjährige Pflanze. Im erſten Jahr treibt ſie blos viele groſze haarige Blätter, die am Rande ausgeſchweift und ſtachlicht ſind. Dieſe breiten ſich auf dem Boden aus und dauren den folgenden Winter hindurch. Im Frühjahr darauf kommt der Stengel mitten aus den Blättern hervor, der auf gutem Boden 5 bis 6 Schuhe hoch wird und ſich oben in viele Zweige abtheilt, welche blätterige Einfaſſungen haben, die längs denſelben hinlaufen, gezähnt und an jedem Zahn mit einem Stachel beſetzt ſind. Die Stengel endigen ſich mit ſchuppigten Häuptern purpurrother Blumen, die im Junius

zum Vorſchein kommen. Auf dieſelben folgen lange eckige Saamen, die eine Haarkrone haben, welche ihnen dazu dient, daß ſie durch den Wind ſehr weit fortgetrieben werden können. Man hat auch welche mit weißlichen Blumen.

Die Diſteln ſind fett und markigt und dienen, wenn ſie jung ſind und noch keine harte Stacheln haben, zu einer guten Fütterung für Pferde, das Rindvieh, die Schweine und Gänſe. Sie lieben einen fetten ſchweren Boden, und wo ſie häufig wachſen, da iſt er gewiß. In den Gärten nennet man alle mit Stacheln verſehene Pflanzen Diſtelgewächſe.

Will man die Diſteln aus Gärten und Feldern vertreiben, ſo laſſe man ſie zu Blüthknoſpen aufſchieſſen, und ſchneide alsdenn den Stengel ab, ſo vergehet die Wurzel den Winter über; ſticht man aber die Pflanze vor der Blüthe aus, ſo bleibt gemeiniglich ein Theil der Wurzel zurück und treibt aufs neue. Buchweizen und Heidekorn vertreiben die Diſteln.

Die Aſche der verbrannten Diſteln giebt das allerfeinſte weiße Glas, und aus dem Saamen kann man ein gutes, beſonders zur Malerey brauchbares Oel ſchlagen.

Diſtelmelone, ſ. Melone.

Diſtelpfennig nennet man an einigen Orten die Weg-zoll- und Brückengelder.

Diſtilliren, ſ. Deſtilliren.

Ditchen, eine Münze, ſ. Dütchen.

Ditta, ein italieniſches Wort, deſſen ſich die Negotianten bedienen, um den Namen ihres Handlungshauſes damit anzuzeigen, da der Name der Handlung nicht immer der Geſchlechtsname des Kaufmanns iſt, der ſolche führt. So ſagt man z. B. meine Ditta lauft unter dem Namen von Paul und Kompagnie.

Divi-

Dividend heißt derjenige Antheil, welcher einem Aktioniſten bey einer großen Handlungsgeſellſchaft, wann dieſe von dem gemachten Gewinn einen gewiſſen Austheiler auf jede Aktie macht, zu gut kommt.

Diviſorium, ein Inſtrument des Buchdruckers, womit er das Manuſcript, welches er abſetzen will, veſt macht und zugleich die Zeile zeichnet, an welcher er arbeitet.

Dixhuitains heißen in den franzöſiſchen Provinzen Languedoc, Provence und Delphinat, wollene Tücher, deren Zettel aus 1800 Fäden beſtehet.

Dkr. eine Abkürzung, welche ſo viel als Däniſche Krone (eine Däniſche Münze) heißt.

Dobben nennen die Waſſerbaumeiſter die ſchleimigte Erde unter dem aufgeſchickten obern Kleyboden oder guten Erdreich. Er macht einen ſehr unſichern Grund und giebt von der darauf geſetzten Laſt nach.

Dobeler, ſ. Karpfen.

Doblas, ſ. Dobra.

Doble antiguo, ſ. Real de Plata.

Doblon, eine ſpaniſche Münze, erſt ſeit 1730. rund geprägt, wiegt 141 Aſen von 22 karatigem Gold, thut 129$\frac{1}{4}$ Aſen fein, iſt nach dem Zwanzigguldenfuß auf 7 fl. 31$\frac{3}{8}$ kr. zu würdigen. Die alten unförmlichen ſind von demſelbigen Gewicht, aber von etwas geringerm Gold und daher nur 7 fl. 26$\frac{5}{17}$ kr. werth. Man nennt ſie auch Doblon ſencillo und doppelte Eſcudo de Oro. Man verſtehet aber auch unter Doblon die alten franzöſiſchen Louisd'or, welche nach dem vier und Zwanzigguldenfuß 9 fl. gelten, und die denſelben im Gehalt gleiche braunſchweigiſche Duplonen oder Piſtolen, ingleichem die italieniſche Doppien, wovon ein eigener Artickel vorangeſchickt wurde.

Dobra, *Doblas*, eine ſeit 1722. geprägte portugieſiſche Goldmünze, welche 597 Aſen 22 karatiges Gold wiegt und etwas weniges mehr als 31 fl. 51 kr. nach dem Zwanzigguldenfuß werth iſt.

Dobraons ſind die größten portugieſiſchen Goldmünzen von 24000 Rees, welche 1119$\frac{3}{8}$ Aſen 22 karatiges Gold wiegen und nach dem 20 fl. Fuß 59 fl. 42$\frac{33}{34}$ kr. werth ſind.

Dochtbank, ein Inſtrument der Lichtzieher, woran ſie die Dochte zu ihren Lichtern machen. Die Dochtbank hat neben jeder langen Seite eine eiſerne Dochtſtange und in gerader Linie mit dieſer ein Dochtmeſſer, welches ſich mittels ſeines Zapfens dergeſtalt hin und her ſchieben läßt, daß man das Dochtmeſſer der Dochtſtange nähern und davon entfernen kann. Hierdurch wird die Länge der Dochte zu jeder Gattung Lichter beſtimmt. Sind nun die zum Docht beſtimmte Fäden um die Dochtſtange gelegt, ſo ziehet man die Ende derſelben hinter der Dochtſtange bis an das Dochtmeſſer, legt ſie hinter der Dochtklinge an den Theil der Fäden vor der Klinge, verdoppelt alſo den ganzen Docht, ſchneidet ihn an dem Dochtmeſſer ab und reibt ihn mit einem gewichſten leinenen Lappen.

Docke heißt 1) eine ſehr große Art engliſcher Hunde. 2) In Seeſtädten ein dazu gebaueter Platz in dem Hafen oder ſonſten an der See, wo neue Schiffe gebauet und alte ausgebeſſert werden. 3) Bey den Schlöſſern ein Stück geſtähltes Eiſen, welches ſie in den Schraubſtock ſpannen, allerley Zierrathen darauf aufzutiefen. 4) Bey den Tiſchlern die ſtarcken Stücke Holz an den Seiten der Geſtühle. 5) In den Fiſchteichen die Zapfen und Schlägel. 6) An den Wägen die Rungen oder Bockhölzer. 7) In den Tobacksfabricken zuſammengebundene Bündel getrockneter Tobacksblätter. 8) Bey einem Pferdegöppel, (einer

ner Bergwerksmaſchine) ein 5 Fuß langes Stück Holz, welches an den Schwenkbäumen ſteckt und mit einem Stuhl oder Schemel für den Treiberknecht verſehen iſt, damit derſelbige darauf ſitzen kann. 9) Bey den Spinnern und Tuchmachern eine kleine Säule auf dem großen Rade, worauf die Wolle geſponnen wird. In dieſer Säule drehet ſich die Spule horizontal um. 10) Bey den Meſſerſchmieden ein dünnes vierſeitiges Eiſen in dem Amboskloꝛe, mit einem Loch, die Meſſer einzunehmen, wenn man den Abſatz daran ſchlagen will. 11) In der Baukunſt kurze, nach den Regeln der Säulenordnung geſchnitzte Säulen, welche man zu Geländern u. d. g. anwendet. 12) Bey den Keltern diejenige Säulen, welche in dem Kelterbieth auf den Langſchwellen ruhen und dem Kelterbaum theils zum Gegenlager, theils aber zur Zuſammenhaltung dienen. 13) Bey den Drechslern diejenige kurze Säulen, zwiſchen welchen die zu drechslende Sachen eingeſpannt und mittels der Schnur herumgedrehet, durch Anhaltung der Drehemeiſel aber gedrechſelt werden. 14) Bey den Fiſchern kleine Bündchen Binſen, woran eine Schnur und ein Angelhacken beveſtiget iſt. Man nennet ſie auch Puppen und Größe und braucht ſie gemeiniglich zum Aalfang. 15) Bey dem Maſchinenbau nennet man verſchiedene Dinge Docken, z. B. bey dem Gebläſe ſind es zwo hölzerne Säulen, die in das Unter- und Obertheil des Balggerüſtes eingezapft ſind, und zwiſchen welchen der Schemel hangend ruhet. Am untern Theile des Gerüſtes bey dem Balgenkopfe ſind auch zwo dergleichen Säulen, zwiſchen welchen das andere Ende des Schemels beweglich eingezapft iſt, und hat alſo jedes Balggerüſt zwo große und zwo kleine Docken. Bey Abwerken von den Archen nennt man vierkantig behauene Säulen alſo, worinnen die Schutzbretter auf und nieder gehen.

Dockenſtempel, ein Provincialausdruck, womit man die Stempel in den Stampfmühlen benennt.

Dockenſtock des Drechslers iſt eine hölzerne Docke, worinnen ſich die eiſerne Docke befindet, die wie ein Reitſtock beweglich iſt.

Dodan, eine Art Gewölb, ſ. Eſelsrücken.

Dodder, ſ. Leindotter.

Dodrans iſt ein Maas, 12 Finger breit, ingleichem ein Gewicht von 9 Unzen.

Doebel, Debbel, heißt 1) der Eltfiſch, 2) ein Bolzen, Pflock oder Zapfen, 3) ſtumpfe hölzerne Nägel der Faßbinder, womit ſie die Bodenſtücke aneinander fügen, 4) viereckigte hölzerne Pflöcke oder Keile, welche in die Mauern getrieben werden, um Hacken u. d. g. daran zu beveſtigen, 5) eiſerne Zapfen, welche durch 2 Stücke gehen, wenn ſie die Schloſſer beveſtigen wollen, 6) eben dergleichen eiſerne Zapfen, womit die Steinhauer Steine verbinden, und 7) hölzerne Pflöcke der Wagner, um die Felgen der Räder zu beveſtigen.

Doebelboden, Debbelboden, ein Boden zwiſchen zweyen Stockwerken eines Hauſes, wenn der Raum zwiſchen zween Hauptbalken mit dicht aneinander geſchlichteten und zur Seite mit eingebohrten runden Döbeln verbundenen, etwas ſchwächern Balken ausgefüllt iſt.

Doebelbohrer, ſ. Dibbelbohrer.

Doeichlein, Dolchen, war eine lotharingiſche kleine Silbermünze, welche im Jahr 1551. auf dem Probationstag zu Nürnberg auf $1\frac{1}{2}$ Kreuzer geſetzt wurde, und ſcheint mit Dahlin einerley geweſen zu ſeyn.

Doelle heißt an vielen Orten, ſonderlich im Odenwald, ein vertiefter Ort in einem Acker oder in einer Wieſe.

Doelpel war eine genueſiſche Silbermünze, die in Erzherzogs Leopolds Münzmandat vom Jahr 1623. und in der ſtrasburgiſchen Münzordnung von 1726. gegen Dukaten zu 2 fl. 30 kr. auf 2 fl. 4 kr. geſetzt wurde.

Dörnleinbaum, ein Beyname des wilden Kornelkirſchenbaums.

Doerrblech, Darrblech, der von Eiſenblech verfertigte Boden einer Malzdörre, ſ. dieſes Wort.

Doerrbühnlen, Darrbühnlen. Bey der verſchiedenen Siedart und dem daher flieſenden mannichfaltigen Bau der Siedhäuſer, hat man auch verſchiedene Salzdörren. Eine von dieſen, welche Löchlen genannt wird, iſt von Steinen aufgeführt und mit einem Gewölbe geſchloſſen. Auf dieſem befindet ſich ein abgeebneter Platz, welcher das Dörrbühnchen genennet wird. Es wird ſolches, damit das Gewölb nicht beſchädiget werden möge, bald mit Steinen, bald mit Bollen belegt.

Doerre oder **Darre** iſt bekanntlich ein Gebäude, oder ein Ofen, worinnen allerley Produkte aus dem Gewächsreich gedörret oder getrocknet werden, um ſolche entweder länger aufbewahren zu können, oder zu einer weitern Verarbeitung vorzubereiten. Unter allen Arten von Dörren ſind dem Oekonomen die Flachs- Malz- und Obſtdörren die wichtigſten, und wir wiedmen daher einer jeden derſelben einen beſondern Artickel. Man nennt aber auch eine Krankheit der Bäume und Vögel die Dörre oder Darre. Bey den Bäumen verſtehet man darunter den Zufall, wenn ſie dürre, wurmſtichig und faul werden, ohne daß eine äuſſere Verletzung oder eine Beſchädigung der Wurzel ſolches veranlaßt. Man vermuthet, dieſe Krankheit rühre davon her, wenn die Saftkanäle zerplatzen, oder durch irgend eine Urſache verletzet werden, ſo daß der Saft ausläuft

und dem Baum die Nahrung entgehet. Eine der gewöhnlichſten Veranlaſſungen mag ſeyn, daß der Saft, wann er noch flüßig iſt, durch eine allzufrühe Kälte friert, und die Saftröhren zerreißt, weil bekanntlich alle flüßige Körper durch den Froſt ausgedehnt werden. Bäume, welche im offenen Felde ſtehen, können gegen dieſen Zufall nicht wohl geſchützet werden, und ſind ſie dadurch beſchädiget worden, ſo iſt ihnen auch nicht mehr zu helfen. Trift aber, wie es öfter geſchiehet, die Dörre nur einige Aeſte, ſo iſt der beſte Rath, ſolche abzuſchneiden. Bey den Vögeln iſt die Doerre ein kleines Geſchwür über dem Schwanze, welches man nicht aufſtechen, ſondern, wann es zeitig iſt, nur mit dem Kiel einer Vogelfeder darüber herfahren darf um es zu öfnen. Streuet man alsdann ein wenig Tobackaſche darauf, ſo trocknet und heilet es völlig, und der Vogel wird geſund.

Doerren des Fleiſches, ſ. Räuchern.

Doerren. Von dem Dörren des Malzes iſt der Artickel Malz; von dem Dörren der zur Speiſe beſtimmten animaliſchen und vegetabiliſchen Produkten aber der Artickel: Dauerſpeiſen nachzuſehen.

Doerrgekraeze, Darrgekraeze, iſt eine metalliſche Maſſe, welche in den Schmelzhütten im Dörrofen von den Darrlingen oder Dörnern übrig bleibt und geſammlet wird. Sie werden von neuem durchgeſetzt und wie Schwarzkupfer behandelt.

Doerrhorden ſind hölzerne Rahmen, welche mit einem Gegitter von Weiden, Schienen, Pfählen, Schindeln oder auch aus geflochtenem Eiſendrat überzogen und zum Dörren des Obſtes gebraucht werden.

Doerrkammer, ſ. Trockenkammer.

Doerrlinge, Darlinge oder **Doerner**, ſind die Abſtriche in den Schmelzhütten, die von den Saygern

der Werke oder der Erze zurücke bleiben und noch Metall enthalten.

Doerrofen, Darrofen, ein Ofen in den Trockenkammern der Salzſiedhäuſer. Sein Gebrauch iſt manchfaltig und beſtimmt, theils zum Feuern und Einheizen der Trockenkammern, um im Nothfall die Hitze, welche ſie von der Salzpfanne erhält, zu verſtärken, theils damit der Kaminfeger einen Ort habe, von wo aus er die Dörrröhren beſchliefen und fegen kann, theils auch zur Auslöſung der Röhren ſelbſt, wo eine die andere durchkreuzt oder gar durchbrochen und von der horizontalen in die ſenkrechte Leitung geführt wird. Der Ofen ſelbſt wird verſchieden gebauet. Die einfachſten ſind die einſtöckigte. Man macht ſie innen 3 Fuß breit und 4 Fuß lang, ſo daß die Länge am Schluß der Röhre gegenüber kommt. 2 bis $2\frac{1}{4}$ Fuß hoch vom Boden wird die Dörrröhre in den Ofen geführt. Oben auf der Haube des Ofens, welche am Eiſenblech ſtehet, iſt eine ſenkrechte Dörrröhre, welche in die Dörrſtube gehet. Die Thür iſt 3 Fuß weit von Eiſenblech und ſchließt in einem Spund des Ofens wohl an. Sie dient dazu, daß der Kaminfeger durch ſie aus- und einſteigen und die Röhre von dem Ruß reinigen kann. Der Ofen ſelbſt wird von gebrannten Steinen ſo dünn als möglich aufgeführt. Man bauet die Dörröfen auch ſo, daß ſie nach ihrer Länge der ganzen Breite der Pfannen oder gar der Siedhäuſer gleich kommen, wie zu Reichenhall, und nennt ſolche alsdenn Pfieſel. Hat man die Hitze von zwo Pfannen in eine Dörrſtube zu leiten, ſo macht man entweder zween beſondere Oefen, oder doch Zungen dazwiſchen, damit kein Zug dem andern nachtheilig werde. Zu Artern befinden ſich die Dörröfen als zwey Behältniſſe in der Feuermauer, in welcher ſie mit Gewölben geſchloſſen ſind.

ſind. Die Feuerzüge endigen ſich unter der Pfanne und es ziehet aus ſolchen die Hitze unter den Haupt-ſchornſtein, in welchem eine Klappe liegt, welche man durch den Klappenzug auswendig auf- und zu-ſtellen und dadurch entweder die Hitze gerade zum Schornſtein hinauslaſſen und den Zug des Feuers unter der Pfanne beſchleunigen und ſtärken, oder aber die Hitze zurücke halten und nöthigen kann, in die Trockenröhre zu treten.

In den **Saygerhütten** befindet ſich auch ein Dörrofen, in welchem die Dörner oder Dörrlinge gedörret werden, um das darinnen noch befindliche Bley und Silber gänzlich abzuſondern.

Von dem **Obſtdörrofen**, ſ. Obſtdörre.

Doerrofenzeug, ſ. Doerrgekrätze.

Doerrröhren, **Darrröhren**, ſ. Trockenröhren.

Doerrwarzen, ſind Warzen, welche den Pferden im Maule wachſen und ſie am Freſſen hindern. Man ſchneidet ſie ſo kurz als möglich ab und wäſcht das Maul mit Eßig aus.

Doeſchkabeliau, ſ. Derſch.

Doeſe, ein Schaff, welches auf 3 verlängerten Dauben ſtehet.

Doeſenbäume heißen die hölzerne Stangen oder Latten, auf welchen die Töpfer ihr Geſchirr, wenn es von der Scheibe kommt, trocknen.

Dogge, ſ. Docke.

Dohle, ein bedeckter Abzugsgraben, wovon unter dem Wort Graben mit mehrerem gehandelt werden wird.

Dohler, ſ. Dohle.

Dohne, eine Art von Schlingen, womit Vögel gefangen werden, ſ. Schlinge. Bey dem Bauweſen bedeutet es einen Träger.

Dohnenfang heißt der Vogelfang mit Dohnen, wovon das Wort Schlinge nachzuſehen iſt.

Dolde

Dolde heißt eine Blüthe, welche aus vielen in einer Fläche ſtehenden und auf einem gemeinſchaftlichen Stiel ſtehenden Blumen beſtehet. Hat jede Blume wieder ihren beſondern Stiel, ſo iſt es eine einfache, und wenn hingegen auf jedem Stiel wieder eine kleine Dolde ſtehet, eine zuſammen geſetzte Dolde. Ein Beyſpiel von jenen iſt die Blüthe des Kornelkirſchenbaums, und ein Beyſpiel von dieſen iſt der Kümmel.

Doldenerbſe, ſ. Erbſe.

Dole, ſ. Dohle.

Dolium, ein polniſches Gewicht, welches 50 Steine hält, jeden Stein zu 32 polniſchen oder 25 leipziger Pfunden gerechnet; ingleichem ein Maas von 62 Kannen oder 335 leipziger Pfunden.

Dollen ſind lange gleichdicke Nägel von Eiſen oder Holz, deren man ſich bey dem Bauweſen zu allerley Verbindungen bedient.

Domainen, ſ. Kammergüter.

Domback, ſ. Tomback.

Dominicalſteuer heißt diejenige Anlage, welche in der öſterreichiſchen Monarchie die Grundherrſchaften und die Geiſtlichkeit von ihren eigenen Einkünften an den Souverain bezahlen müſſen.

Donativ, ſ. Subſidium charitativum.

Donfach, Donfalen wird bey dem Grubenbau jede Länge von 12 Schuhen genannt, ſo lange nämlich ein Bret iſt, welches in den Schachten angeſchlagen wird.

Donfalen, ſ. Donfach.

Don gratuit, ſ. freywilliges Geſchenk.

Donnerbeſen heißt ein aus lauter Zwergäſtchen beſtehendes, einem Hetzen- oder Atzelneſte ähnliches verwildertes Geſträuch, welches niemals Früchte trägt und öfters an den Gipfeln der Bäume angetroffen wird. Solches abzuſchneiden iſt hierbey das Geſchäfte des Oekonomen.

Dophierwerk iſt ein ſolches Salzwerk, in welchem das Steinſalz, durch ein Göppelwerk, aus den Gruben gehoben, in die Dophierhäuſer gebracht und daſelbſt, in den ſogenannten Dophierkäſten, mit Waſſer vermiſcht, und die daraus entſtehende Sohle geſotten wird. Die auf ſolche Art zubereitete Sohle wird Beize oder Gewöhrdſohle genannt. Das Dophierwerck wird dem Sinkwerke entgegen geſetzt, in welchem das Waſſer in die Gruben geleitet und dadurch das Steinſalz zur Sohle bereitet wird. Man ziehet die Dophierwerke den Sinkwerken um deswillen vor, weil das Steinſalz leichter und reiner aus der Grube gebracht wird, als die Sohle, und weil es in den Dophierkäſten leichter aufzulöſen iſt als in der Grube.

Dophſtein, ſ. Tophſtein.

Doppe nennen die Diamantſchneider die kupferne Büchſe, in welche ſie den Stein einkütten, der geſchliffen werden ſoll.

Doppelabfälle nennen die Steinplattendecker diejenigen Steinplatten, welche ſie, bey Deckung einer Mauer, dergeſtalt auflegen, daß die untere Schicht die Mauer deckt, die darauf liegende Schicht aber noch über dieſe vorſpringt und dadurch verhindert, daß das Regenwaſſer nicht an der Mauer, welche gemeiniglich oben etwas dünner iſt als unten, herabflieſen und ihr ſchaden kann.

Doppelband, ein Band, welches auf einer Seite ausſiehet wie auf der andern.

Doppelbier, ſ. Bier, Seite 240.

Doppelblech heißt diejenige Art Blech, welche zwiſchen dem Kreuzblech und Senkelblech die Mittelſorte ausmacht.

Doppeldach heißt ein mit Ziegelplatten gedecktes Dach, an welchem die Latten nicht weiter als höchſtens 6 Zoll voneinander entfernet ſind.

Doppeldrat nennen die Schuſter einen ſtarken Pech-drat, womit ſie die Sohlen aufnähen.

Doppeleiſen, ein Stabeiſen, wovon nur halb ſo viele Stäbe als ſonſten gewöhnlich iſt, auf den Centner gehen.

Doppelfurche heißt bey dem Ackerbau eine mit dem Pflug zweymal ausgehobene Furche, wovon unter der Rubrick **Kretzſchmeriſche Methode** das mehrere zu finden iſt.

Doppelgen, Dublichen, Dubbeltje, eine holländiſche Silbermünze von 2 Stüber oder 4 $\frac{14}{15}$ Kreuzern nach dem Zwanzigguldenfuß.

Doppelgold oder **Fabrickengold** wird aus reinem und feinem Golde verfertigt und zum Vergolden der Silberſtangen gebraucht. Ein Blatt von 4 Zoll ins Gevierte wiegt eine Viertelsdukate.

Doppelhäuer ſind Bergleute, welche ſtatt 8 Stunden nur 4 bis 6 Stunden ſtehen. Es geſchiehet an veſten und weit in das Feld getriebenen Orten, bisweilen auch in der Abſicht, um mit dergleichen Orten um ſo eher in das Feld zu gelangen. Zu Freyberg in Sachſen werden diejenige Bergleute ſo genannt, welche das volle Hauerlohn bekommen.

Doppellerche, ſ. Lerche.

Doppelmarcell, ſ. Mutzinger.

Doppeln heißt bey den Schuhmachern, entweder auf alte Schuhe neue Sohlen machen, oder mit zween Dräten nähen, die gegeneinander gezogen werden.

Doppelohrt, eine Ahle, womit der Schuhmacher die Löcher vorſticht, wenn er Schuhe doppeln oder mit friſchen Sohlen verſehen will.

Doppelpflug, ſ. Pflug.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

8° Enc
Strelin

Strelin, Georg Gottfried,

Georg Gottfried Strelins, Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen
Bd.: Zweeter Band

Nördlingen 1785

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Enc 694 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11246009-6
VD18 9073873